JAPON NE YAPMIŞ

Onur Ataoğlu



çınar

JAPON NE YAPMIŞ

Onur Ataoğlu

çınar

İstanbul

2011

Japon Ne Yapmış
Onur Ataoğlu
Yayıma Hazırlayan: Vedat Yılmaz

Çınar Yayınları
Rıfat Ilgaz Kültür Merkezi
Çatalçeşme Sok. No: 54 Kat: 1 Cağaloğlu 34410 İstanbul
Telefon: (0212) 528 71 40 • Faks: (0212) 528 71 43
cinar@cinaryayincilik.com.tr
www.cinaryayincilik.com.tr
www.rifatilgaz.net
www.hababamsinifi.com.tr
www.markopasa.org

Onur Ataoğlu, 1970 yılında Ankara'da dünyaya geldi. 1981 yılında Kurtuluş İlkokulundan, 1985 yılında Atatürk Anadolu Lisesinden, 1988 yılında Ankara Fen Lisesinden mezun oldu. 1992 yılında ODTÜ Endüstri Mühendisliği bölümünden lisans, 1996 yılında aynı bölümden yüksek lisans diploması aldı.

Kısa bir süre Aselsan'da çalışmasının ardından, 1993 Martında TC Başbakanlık Hazine Müsteşarlığında (Yabancı Sermaye Genel Müdürlüğünde) göreve başladı; 2011 Ağustosundan bu yana da Ekonomi Bakanlığında çalışıyor. İş nedeniyle çok sayıda yurtiçi ve yurtdışı seyahatine çıktı. Kişisel olarak da gezmeyi, gözlemlemeyi ve yazmayı sevdiği için kısa gezi yazıları yazdı; yazdıklarını arkadaşlarıyla, e-posta iletişim platformlarında, blog sayfası aracılığıyla ve birkaç defa da çeşitli dergilerde paylaştı.

2002'nin Kasım ayında Tokyo Büyükelçiliği Ekonomi Müşavirliğine tayin edildi. Tokyo'daki görevi 2006 Haziranına kadar sürdü. Bu 3,5 yıllık süre içinde, bazen iş gereği bazen de hobi amaçlı, Japonya'nın büyük bölümünü dolaştı. Japonya hakkında birçok kitap okudu, değişik Japon yemeklerini denedi, çeşitli konser, sergi, sanat etkinliklerini izledi, Japon arkadaşları ile gezilere çıktı, uzun süren sohbetlerde bulundu. Bütün bu tecrübelerden süzülen gözlemlerini kısa notlar alarak biriktirdi ve Türkiye'ye döndükten sonra derledi. Bu derlemelerden oluşan ilk kitabı *Japon Yapmış*, 2010 yılı Ekiminde yayımlandı.

Eşi Aysun Ataoğlu ile 1994 yılından bu yana evli, Çağla (10) ve Mete (7) adlarında iki çocuğu var. En başta gelen hobileri, doğal olarak, gezmek, fotoğraf çekmek, kitap okumak ve yazmak. Ayrıca, dağ bisikleti, kayak, masa tenisi ve sinema ile yakından ilgileniyor.

Yazara aşağıdaki internet adreslerinden ulaşabilirsiniz:

www.onurataoglu.blogspot.com

www.twitter.com/JaponYapmis

www.facebook.com/people/Onur-Ataoğlu/574508556

忠

Merhaba Hachiko

Tarih: 12 Kasım 1998

Yer: Shibuya Meydanı, Tokyo

Japonya'ya ilk ziyaretim olan üç haftalık bir iş gezisinin son günü. Ertesi gün uçağa binip, Türkiye'ye döneceğim. Son gecemde Tokyo'nun en hareketli ve eğlenceli meydanlarından Shibuya'dayım. Serin bir sonbahar akşamı Shibuya Meydanının gerçeküstü kalabalığı içinde Japonya seyahatimin tatlı anılarını gözden geçiriyorum. Az ileride bir grup müzisyen Wembley Stadında konser verircesine bir ciddiyetle önlerinde toplanmış yirmi otuz kişiye çalıyor.

Etrafım buluşan, vedalaşan, konuşan, gülüşen insanlarla çevrili. Meydanın uğultusu beynimi uyuşturmuşken, yanıma yaşlı, evsiz barksız görünümlü, hırpanice bir Japon amca yaklaşıyor. Ak sakallı ve nur yüzlü olmasa da, insanın rüyasına girip yaşam koçluğu hizmetleri verebilecek bir gizeme sahip. Nasıl anlaşacağımızı merak ederken, kırık bir İngilizce ile önünde oturduğum köpek heykelini işaret ediyor ve hayvancağızı tanıyıp tanımadığımı soruyor. Dönüp bakıyorum, henüz tanışmadığımız bir kuçucuk; orada niye heykelinin olduğunu bilmiyorum. Amcam başlıyor anlatmaya; kısmen onun anlattıklarından, kısmen de sonradan okuduklarımdan köpeğin hikâyesini öğreniyorum.

Yıl 1925. Profesör Eizaburo her sabah Tokyo Üniversitesine gitmek için evinden çıkar ve Shibuya istasyonuna kadar köpeği Hachiko ile birlikte yürür. Profesör üniversiteye gider, Hachiko da mahallede dolaşır. Her gün saat üçte Hachiko tekrar istasyonun önüne gelerek sahibini karşılar. Ancak bir gün profesör, üniversitede iken kalp krizi sonucu hayatını kaybeder. Hachiko, o gün de saat üçte istasyona gelmiş, sahibini uzun süre beklemiş ve sonra uzaklaşmıştır. Hachiko, ertesi gün de saat üçte istasyona gelip sahibini bekler. Ertesi, daha ertesi günler de...

Durum, Hachiko ile zaten göz aşinalığı olan istasyon müdürü ve mahalle esnafının dikkatini çeker. Köpeğe bakıp beslemeye devam ederler, o da her gün saat üçte sahibinin yolunu beklemeye... Sevimli köpeğin sadakati

zaman içinde tüm Japonya'da duyulur; insanlar Hachiko'yu görmek, sevmek, yiyecek vermek için Shibuya'ya akın ederler. Yaklaşık on yıllık bir bekleyişten sonra, 1934 yılında, Hachiko istasyonun önünde, sahibini beklediği noktada vefat eder. Ölümü Japonya'da gazete manşetlerine çıkar, ülkede bir günlük yas ilan edilir, halkın bağışları sonucu toplanan parayla bronzdan bir Hachiko heykeli yaptırılarak Shibuya istasyonunun önüne dikilir.

Heykel yine hayranları tarafından ziyaret edilmektedir... Ta ki İkinci Dünya Savaşına kadar. Savaşın kızıştığı günlerde Japon ordusunun eriterek cephane üretmek için en küçük metal zerreciklerine bile ihtiyacı vardır. Piyasadan çatal kaşıklar bile toplatılıp eritilirken Hachiko'nun heykelinin gözden kaçması imkânsızdır. Sonunda Hachiko vatani görevini yerine getirmek üzere inzibat tarafından götürülür.

Acaba Hachiko'dan elde edilen kurşunlar kime sıkılmıştır? Hiç can almış mıdır? Savaştan sonra, 1948 yılında, Hachiko heykeli yeniden yapılarak istasyonun önüne dikilir. O günden beri, Hachiko, Tokyo'nun (belki de dünyanın) en yoğun buluşma noktası olma özelliğini korumuştur. Hachiko gibi sadık, dakik Japonlar heykelin önünde buluşmaya devam eder, kurdukları beraberlikler de Hachiko'nunki gibi ömür boyu olur (Bu kısmını biraz abarttım).

Yaşlı amcam, 12 Kasım 1998 gecesi bu hikâyeyi anlattıktan sonra, Hachiko heykelinin önüne biraz para bırakır ve bir dilek tutarsam, dileğimin gerçekleşeceğini söyledi. Mistik amcamın yüzüne şöyle bir baktım. Daha Türkiye'de bile türbe ziyaret etmişliğim yok; bu sevimli Japon kuçusundan mı hayır dilenecektim?

Gene de elimi cebime attım, ağırlık yapan bozuk paralara takıldım. Zaten yarın sabah ülkeyi terk edeceğim, kalan son birkaç kuruşu da şuraya bırakıvereyim, diye düşündüm. Hachiko'nun yanına gittim ve gözlerinin içine baktım. O anda aklıma ne dilek gelir ki? "Japonya'ya ailemle birlikte bir kez daha gelmek istiyorum" dedim. Hachiko da, "Tamamdır" anlamında bir göz kırptı, ama benden başka kimse fark etmedi. Nereden bilebilirdim dileğimi bu kadar ciddiye alacağını...

Tarih, 12 Kasım 1998 idi...

Tarih: 13 Kasım 2002.

Uçağımız üç yıllığına tayin olduğum Japonya'ya iniyor. Eşim Aysun ve kızım Çağla ile, bir ev bulana kadar kalacağımız otelin yolunu tutuyoruz. Bir taraftan aklım tarihlerdeki rastlantıda. 12 Kasımda Japonya'dan ayrılıp, 13 Kasımda Japonya'ya dönüyorum. Sanki bir şeye bıraktığım yerden devam edecekmişim gibi.

Bir an önce ev bulma çalışmalarıma başlıyorum. Birkaç tane işe yaramaz ev gördükten sonra, Tokyo'nun en cevval emlakçısı Junko ile tanışıyorum. Bana ısrarla bir ev göstermek istiyor, ama çok merkezi bir yerde olduğu için ilgilenmiyorum. Tercihim daha sakin bir semt olsa da, ısrarlarına dayanamayıp, bir kez bakmaya gidiyorum. Ev, merkezi bir istasyona yürüyerek on beş dakika mesafede, ama bulunduğu yer çok sessiz ve sakin. Evin içi tam istediğimiz gibi, fiyatı da uygun; olaylar mucizevi bir şekilde gelişiyor. "Tamam," diyorum, "işte burası."

Junko, eve en yakın istasyonun yolunu göstermeyi teklif ediyor. Çıkıp ara sokaklarda yürümeye başlıyoruz. Bir süre yol aldıktan sonra geniş bir meydana çıkıyoruz ve Junko bana karşıdaki istasyonu gösteriyor. Benim gözüme koca istasyon binasından ziyade küçük bir heykel takılıyor: Hachiko! Doğru evi seçtiğime iyice emin olup, Junko'dan ayrılıyor, heykelin yanına gidiyorum.

"Merhaba, beni hatırladın mı?"

"Tabii hatırladım, sen dört yıl önce bir akşam ayaklarımın dibine para bırakan enayi değil misin? Senden hemen sonra yaşlı, hırpani bir adam gelip paraları topladı."

"Öhö, olabilir tabii... Nasıl bu kadar iyi hatırlıyorsun?"

"Kaç senedir burada dikilirim, gelip benden dilek dileyen bir sen varsın."

"Ben de teşekkür etmek istemiştim zaten. Bu kadar ciddiye alacağını düşünmemiştim. Aklımdan bir iki haftalık bir seyahat geçerken, üç yıllık bir tayin... Ne diyeyim, Allah tuttuğunu kemik etsin."

"Eyvallah, olsun o kadar... Nasıl, bulduğum evi beğendin mi?"

“Ben de onu diyecektim şimdi... Bizi buraya getirtmekle kalmadın, evimizi de kendi semtinde ayarladın.” (Bulduğum ev, Hachiko ile sahibinin eskiden oturduğu evin çok yakınındaydı.)

“Tamam, fazla uzatmana gerek yok. Japonya’nın tadını çıkar. Bak saat üç olmuş, her an sahibim gelebilir, ben istasyondan çıkanları kollayayım.”

Binlerce insan akıyordu istasyondan Shibuya Meydanına. Hachiko seksen yıldır Profesör Eizaburo’yu bekliyordu. Belki bugün gelirdi... Ben, sessizce, “Görüşürüz” diyerek yanından ayrıldım. Hachiko’nun çevresi her zamanki gibi sevdiklerini bekleyen yüzlerce kişi tarafından kuşatılmıştı. Hachiko yine bana göz kırptı, yine benden başka kimse fark etmedi!

人情

Japonya’da Yabancı Olmak

Yeni Türkü, bir şarkısında der ki: “Ya içindesindir çemberin, ya da dışında yer alacaksın.” Japonya’da çemberin içi ve dışı gayet nettir: Japonlar çemberin içindedir, Japon olmayan herkes dışındadır (Uzakdoğu kökenli çekik gözlüler de dahil). Türkiye’de ise çemberin sınırları belirsizdir. Almanya’dan gelip Alanya’ya yerleşen Herr Hans, çok kısa süre içerisinde mahallenin Hans Emmisi olabilir. Bakkal, Hans’a veresiye defteri açar, komşu çocukları bayramda elini öpmeye gider, düğünlerde Hans Emmi halaybaşı olur, kasap etin en iyi yerini ona ayırır, adaylığını koysa muhtemelen muhtar seçilir.

Japonya’da ise yabancı, ömür boyu yabancıdır. Yabancıları tanımlamak için kullanılan *gaijin* kelimesi, “gaikoku-jin” (yabancı ülkeden olan kişi) kelimesinin kısaltması olsa da, bizdeki “gâvur, imansız, sünnetsiz, küffar” kelimelerine karşılık gelir; bir miktar dışlama ve küçük görme içerdiği söylenir. Japonlar öyle olmadığını iddia etse de, yerleşik yabancıların çoğu *gaijin* diye anılmayı sevmez.

Özellikle yabancılara fazla rastlanmayan bir beldede dolaşıyorsanız, etrafınızda sürekli “gaijin, gaijin” fısıltıları duyarsınız. Ahali sizden bahsediyordur; kendinizi bir Hollywood yıldızı ile bir yamyam kabilesinin ortasına düşmüş beyaz adam arasında bir yerlerde hissedersiniz. Belki çok geniş bir yelpaze tanımladım ama, böyledir işte! Japonya’da kaldığınız süre arttıkça o fısıltılardaki nüansları, samimiyet derecesini ayırt etmeye başlarsınız. Tabii bir de, toplumun arasına karışmak, Japonmuş gibi yapmak şansınız yoktur; İlhan Mansız’a benzemediğiniz sürece yusyuvarlak gözlerinizle bir *gaijin* olduğunuz alenen meydandadır.

Kısacası, *gaijin* olunmaz, *gaijin* doğulur. Japonya’da yaşayan yabancılar arasında yaygın bir espridir: “Üç yıllık *gaijin* ile otuz yıllık *gaijin* arasında ne fark vardır? Cevap: yirmi yedi yıl.” Bir *gaijin* asla çemberin içine giremez; bir Japonla evlense de, Japonya’ya yerleşse, Japon vatandaşı çocukları olsa, hatta (istisnai bir durum olarak) Japon vatandaşlığı alsa da, o bir *gaijin*dir.

Şimdiye kadar yazdıklarım, Japonları yabancı düşmanı bir toplum olarak gösteriyor olabilir, ama değil. Aşırı uçlara kaymış bir grup milliyetçiyi saymazsak, Japonlar yabancıları seven, kucaklayan bir toplumdur, içlerine girmediğiniz sürece! Size çok samimi bir ilgi ve sevgi gösterirler, üzerinize titrerler, dışarıda kaldığınız sürece! İncelikleri, kibarlıkları, sizinle olan ilişkilerindeki özen ve detaycılık sizi hayrete düşürür, yerinizi bildiğiniz sürece!

Yine kafanızı karıştırmış olabilirim ama, Japonlardan bahsediyoruz. Hayatta karşılaştıkları tüm sosyal olguları sınıflara ayıran Japon toplumunun, yabancılar için de kesin bir çerçeve çizmemesi düşünülemezdi. Nasıl ki onlar bizim gözümüzde uzaylı ise, biz de onlar için uzaylıyız. Atalarımız ne demiş? “Bir uzaylı, öbür uzaylıya uzaylıdır.” Herr Hans örneğine dönersek; Türkler bir Japon vatandaşını çok kısa süre içinde bizden biriymiş gibi benimseme yeteneğine sahipken, biz bir Japon için her zaman *gaijin* kalmaya mahkûmuz. Aradaki fark, yetmiş yedi milletin kesiştiği bir coğrafyada yaşamakla, yüzyıllarca bir adaya kapalı kalmanın getirdiği fark kadardır herhalde.

Bu durum, Japonya’da yaşayan yabancılar arasında değişik duygulara yol açmıştır. Japonya’daki yabancılara yönelik bir iddia vardır: Japonya’yı ya çok severler, ya da ölesiye nefret ederler. Bu saptamada gerçeklik payı büyüktür; ne de olsa bir keskin çelişkiler ülkesinde yaşıyorlardır. Japonya’yı sevenler, Japon halkının özelliklerini ve *gaijin*lere yönelik tutumlarını olduğu gibi kabul eden, gocunmayan ve değişik bir kültürde yaşamanın tadını önyargıları olmadan çıkarmak isteyenlerden oluşur.

Sevmeyenler ise, Japon toplumunun kendilerini nazikçe dışlamasını içlerine sindiremezler. Bu yaklaşımı da haksız buluyorum diyemem; Japonya maceramın ilk çeyreğinde ben de benzer duygular içindeydim. Her türlü içtenliğime ve sıcaklığıma rağmen, muhataplarımın olabildiğince nazik bir şekilde aramızdaki sınırları hatırlattığını hissediyordum.

İlk bakışta samimiyetsiz, rencide edici görünen bu duruma alışamayan birçok yabancı gayet sert tepki verebiliyor. Bir Japonla evli olmasına rağmen evde çocuklarına Japonca konuşmayı yasaklayanlar, Japon televizyon kanallarını açtırmayanlar, *bonsai* (minyatür ağaç) ve *ikebana* (çiçek düzenleme sanatı) bile görmek istemeyenleri duymuştum. Bu

kişilerin kendi aralarında gruplar oluşturduğu, sadece birbirleriyle görüştüğü de oluyordu.

Bir diğer uç grup ise, Japonya'ya henüz gelmeden, veya geldikten sonra bu kültürün fanatiği olanlar, Japondan çok Japon kesilenler, kendilerini kaybedip sadece Japon yemekleri yiyen, *kimono* ile dolaşanlardan oluşuyordu. Ben ise, bir süre sonra iki grup arasında bir yerde dengeye gelerek, bu kültüre önyargısız yaklaşmak ve Japonya günlerimden keyif almak yolunda stratejimi belirledim.

Toparlayacak olursam, Japonlar soğuk ve nemrut bir toplum hiç değil. Bir yabancı olarak hak ettiğiniz, hatta hak etmediğiniz saygıyı göreceğinizden şüphem yok. Bizim batılı kibirimize en çok dokunan, Japonların çizdiği çemberin içine girip girmemek konusundaki kararımız üzerinde kontrolü kaybetmek ve seçimi kendimizin yapamaması.

Japonlar sizi çemberin dışında bırakma eylemini o kadar usturuplu yapıyorlar ki, itiraz bile edemiyorsunuz. Size farklılığınızı, küçümseyerek değil, yücelterek hissettiriyorlar. Sizin kendilerinden ne kadar güçlü, veya güzel, ya da akıllı, zeki, pratik, esprili vb olduğunuzu ima ederek, kabarmış koltuklarınızın altından sınır çizgisini geçiriveriyorlar. "Biz hasbelkader Japon olmuşuz, ama senin hâlâ bir şansın var, kaç kurtar kendini" havası yaratıyorlar sanki.

Bu atmosfer içinde, uzun süre Japonya'da yaşayan yabancılar iki ara bir dere sendromunda asılı kalıyorlar. Aynı gün içinde Japonya sizi on kere çıldırtabiliyor, on bir kere de kendine hayran bırakabiliyor. Hatta bu karmaşık duyguları sırayla değil, eş zamanlı yaşıyorsunuz; sizi delirten özellikleri aynı zamanda hayran bırakabiliyor.

Örneğin, bir mağazaya girip siyah bir ayakkabı beğeniyorsunuz. Ayakkabının kahverengisi var mı diye merak ediyor ve soruyorsunuz. Tezgâhtar size "Chotto matte" (Bir dakika lütfen) diyerek ortadan kayboluyor. Bekliyorsunuz, bekliyorsunuz ve adam yirmi dakika sonra gelip, "Maalesef yok" diyor! Yahu, küçücük dükkânda zaten yirmi kalem mal satılıyor, onların da hangi renginin olup olmadığını söylemek için yirmi dakikaya niye ihtiyaç duyarsınız?

Burnunuzdan soluyor, beklediğiniz süreye yanıyorsunuz; ancak bu gibi tecrübeleriniz arttıkça, Japonların size karşı mahcup olmamak ve en ufak bir yanlış anlaşılma ihtimali bırakmamak için çırpınıyor olabileceklerini anlıyorsunuz. O tezgâhtar muhtemelen ayakkabının üreticisini arayıp kahverengi renklisinin olup olmadığını teyit etmeye çalışıyor olabilir.

Durumu anlayınca sinириniz geçmiyor ama, “Vay be, Japon işte...” duygusunu da aynı anda yaşıyorsunuz. Türkiye’de bir banka görevlisinin beş dakikada halledebileceği bir işlemi, Japonya’da beş kişinin panik halinde koşturarak bir buçuk saatte bitirmesi sizi delirtiyor; ama sonra, manzaranın gülünçlüğü, bir daha yaşayamayacağınız bir ihtimamın merkezinde yer almanız, sizden binlerce özür dilenmesi ve küçük bir hediye verilmesi hoşunuza gidiyor.

Zıt duyguları aynı anda yaşayan insanların bir kısmı zamanla aşırı uçlardan birine kayıyor; ya çok seviyor ya da nefret ediyor. Japonya’nın tadını da arada kalanlar çıkarıyor; ekşi tatlı soslu tavuk yer gibi, iki zıt duygunun çarpışması değişik bir haz veriyor.

Bu duygu fırtınası içinde Japonya’da yaşayan yabancılardan gönül ilişkilerini ilerletenler, Japonlarla evlenenler ve ömür boyu Japonya’ya yerleşenler de çıkıyor. Bu noktada çok önemli bir ayrım var: Bir Japonla Japonya dışında tanışıp evlenerek Japonya’ya gelenler, veya Japonya’da tanışıp evlenenler.

Japonya dışında bir Japonla evlenip gelenler, Japon toplumunun yabancıları nazikçe dışlayan benimseyiş tarzını beklemedikleri için bocalıyorlar. Kendilerini kayıtsız şartsız bir aile bireyi olarak görmeyi umduklarından hayal kırıklığına uğruyorlar. Sevdikleri Japonun Japonya içinde ve dışında farklı kişiler olabileceğini bilmiyorlar. *Honne-tatemae* (bir kişinin gerçek yüzü ile görünen yüzü) kavramından haberleri olmadığı için, toplumsal maskeler öcü gibi karşılarına çıkıyor.

Japonya’da yaşayan bir yabancının bir Japonla birlikteliği daha az travmatik oluyor; ilişkisinde neyle karşılaşacağını az çok tahmin ediyor ve kendini hazırlıyor. Eğer Japonya’yı seviyorsa, dışarıda kalarak içeride olmanın tadını çıkararak yaşıyor. Japonya’da yaşamak, bir açıdan da günlük, plansız, kaygısız, belirsiz bir yaşam karşılığında güvenli, steril, huzurlu bir yaşam satın almak gibi görülüyor. Bireysel özgürlüğünüzün bir

kısmını toplumsal düzenle takas ederek Japon sistemine entegre oluyorsunuz; ya da size uymuyor, olamıyorsunuz.

Japonya'da yaşadığım süre içinde, bir Japonla evli veya beraber yaşayan Amerikalı, Kanadalı, Avustralyalı arkadaşlarım oldu. Japon-yabancı ilişkilerinin büyük çoğunluğu Japon kadın-yabancı erkek şeklinde yaşanıyordu. Bu ilişkilerde bazı trajik çelişkiler gözlemleyebilmiştim.

Örneğin bir Amerikalı erkek, Amerikalı bir kadında bulamadığı özellikler yüzünden bir Japonla beraber olmayı tercih edebiliyordu. Japon kadınlar, erkeğine karşı daha uysal, teslimiyetçi, onun gölgesinde kalmayı tercih eden ve onu şımartan özellikleriyle biliniyordu. Oğlumuz ise, daha önce beraber olduğu Amerikalı kadının hırslı, kendisini erkek arkadaşıyla eşit gören, kişiliğinden taviz vermeyen özelliklerinden yorulmuştu; bu yüzden Japon kız arkadaşıyla farklı düzlemde bir ilişki umuyordu.

Kızımız da benzer şekilde, Japon bir erkekle gireceği ilişkinin sonucu belli gidişatından kaçmak için bir yabancıya sığınıyordu. Daha özgür, çılgın ve Hollywood filmlerinde gördüğü ilişkiler gibi bir ilişkinin peşindeydi. İki tarafın da sunduklarıyla beklentileri uyuşmayınca, kıtalararası bir hayal kırıklığı kaçınılmaz oluyordu.

Japonya dışında bir ülkede uzun süre yaşamadım; zannedersem dünyanın birçok ülkesinde yabancı olmanın kendine has zorlukları vardır. ABD gibi herkesin tanım gereği yabancı olduğu ülkelerde işiniz daha kolay olabilir, veya yabancılara alışık kültürlerde daha az zorlanabilirsiniz. Ancak Japonya'da, yabancının da ötesinde, bir uzaylı olduğunuzu, çemberin dışında yer aldığınızı unutmamanız gerek.

惑星

Üçüncü Türle Yakınlaşmalar

Steven Spielberg'in yönettiği *Üçüncü Türle Yakınlaşmal*ar adlı filmde, uzaylılarla ilk kez temas sağlayan bir dünyalı konu ediliyordu. Filmdekine benzer gizemli yakınlaşmalar ise Japonya'da her gün yüzlerce kez yaşanıyor. Bu dünyaya ait olmayan, uzaylı olarak niteleyebileceğimiz Japonlarla ilişkiler, mizah dergilerinin vazgeçilmezlerinden "Selam dünyalı, biz dostuz" klişesine oldukça yakınlık gösteriyor.

Ancak küreselleşmenin gözü kör olsun, ülkeler ve halklar arasındaki yakınlaşma arttıkça, Japonlarla iletişim kurmak giderek normalleşme eğilimi gösteriyor. Özellikle Tokyo ve diğer büyük şehirlerde birçok insanın yabancıları görmüşlüğü, onlarla konuşmuşluğu var. Ama taşraya gittiğinizde farklı bir türle iletişime geçmenin keyfini hâlâ yaşayabiliyorsunuz.

Yürüyüş ve doğa sporları için Tokyo dışına çıktığımda, karikatürlerdeki gibi UFO'sundan inmiş patlak gözlü yeşil uzaylı muamelesi görmeye devam ediyordum. İnsanların birbirlerini dürterek "Bah hele, *gaijin* gelmiş!" diye fısıldaşmaları eğlencelik bir tabloydu. İşin en keyifli yanlarından biri, yabancı olduğunuz anlaşılmasına rağmen size "yolunacak turist" gözüyle bakmamaları. Japonya'da, hele ki taşrada, yabancı turist diye bir kavram pek gelişmediğinden, sizi görünce ne yapacaklarını bilememenin şaşkınlığıyla kalakalıyorlar.

Daha sonra, uzay kapsülü arızalandığı için mecburen gezegenlerine inmiş bu uzaylıyla iletişim kurma ihtiyacı hissediyorlar. Genelde iletişimi sağlamakla yükümlü iki tip Japon var: lisede üç beş kelime İngilizce öğrenmiş, ama hayatında pratiğe geçirmemiş gençler veya hiç İngilizce bilmese de sizinle konuşmaya can atan altmış yaş ve üzeri *obasan*lar, yani yaşlı teyzeler.

Sık yaşadığım sahnelerden biri, mahallenin gençlerinin oluşturduğu bir grupta yaşanan ufak bir hareketlenmenin ardından, zoraki seçilmiş grup sözcüsünün size doğru ittirilerek diyaloğa teşvik edilmesi. Kurban seçilen genç, nedense yengeç gibi yan yan yürüyerek size doğru seğirtir (Japon savunma sporlarındaki prensiplerden biri olan "hedef küçültme" taktiği).

Ona zarar veremeyeceğiniz bir mesafeye kadar yaklaşarak, size doğru “Harooo” diye seslenir (Harooo, “hello”nun Japonca okunuşudur). Bu andan sonra, iki tip davranış kalıbından birini uygular.

İlk seçenek, sizin cevabınızı bile beklemeden, ani bir deparla, vatandaşlarının arasına koşar, arkadaşlarının coşkulu tebrik ve makaraya sarmaları arasında, görevini yerine getirmenin huzuruyla, ileride torunlarına anlatacağı hikâyeyi kurgulamaya başlar:

> *“Bak Atsukiciğim, kırk beş sene evvel köyümüze bir gaijin gelmişti. Herhalde kaybolmuş, galaksi navigatörü onu yanlışlıkla köyümüze yönlendirmiş. Ne yapacağını bilemez bir halde, şaşkın şaşkın etrafa bakınıyordu... Bütün cesaretimi toplayıp, ona doğru yaklaştım ve ‘Harooo!’ diye bağırdım. Lisedeki İngilizce derslerinde üç yıl boyunca o gün için çalışmıştım ve sonunda karşılığını aldım.”*
>
> *“Peki dedeciğim, sonra ne oldu?”*
>
> *“Sonra mı? Eee... Üüü... Hemen kaçtım oradan. Ne de olsa gaijin, sağı solu belli olmaz, fazla yüz göz olmamak gerek.”*

İkinci ve daha medeni davranış kalıbıysa, nispeten yırtık ve cesur gençler tarafından uygulanmakta ve “harooo” dendikten sonra karşıdaki vahşi yabancının tepkisi beklenmektedir. Eğer o anda elli kelimelik Japonca dağarcığım dahilinde bir tepki verebilirsem, bölgede infial yaratmaya yeterli olmaktadır. Bu Japonca karşılık geniş halk tabakaları arasında heyecanla karşılansa da, İngilizcesini test etmek için kırk yılın başı bir fırsat yakalamış gençleri üzebilmektedir.

O yüzden tekrar İngilizceye (tabii ki dilbilgisi ve telaffuz açısından Japon İngilizcesine) dönüyor ve gelecek beylik soruları beklemeye başlıyorum. Büyük şehirlerde yaşayan ve yurtdışına çıkmış olan Japonların dünya ve dünyalı imgesi gelişme yoluna girse de, küçük yerlerde yabancıların algılanışı konusunda dar kalıplar halen geçerli. Japonlar bir yabancı gördüklerinde, hemen basit bir sınıflandırma metodunu uygularlar:

- Ten rengi beyaz ve çekik gözlü ise Çinli
- Ten rengi beyaz ve yuvarlak gözlü ise Amerikalı
- Ten rengi siyah ve yuvarlak gözlü ise yine Amerikalı

Bu nedenle, muhataplarımı öncelikle dünyada Çin ve Amerika dışında da ülkeler olduğuna ikna etmeye çalışıyorum. Diğer halkların varlığından teoride haberdar olsalar da, pratikte karşılarına çıkabileceklerini hiçbir zaman düşünmemişler. Sonra başlıyorum en sevdiğim oyunu oynamaya. “Nerelisin” sorusuna, “Asyalıyım, ülkeyi de siz tahmin edin” diyorum. Japonlar için Asya sadece Uzakdoğudan ibaret ve tahminler başlıyor:

“Çin?”

“Hadi canım!”

“Kore?”

“Yok artık!”

“Singapur?”

“İnsaf!”

“Malezya?”

“Yahu, gözlerime bak! Hiç mi izanınız yok?”

“Avustralya? Yeni Zelanda?”

“Asya dedik...”

“Vallaha bilemeyeceğiz...”

“Türkiye”

“Türkiye Asya’da mı?”

Bir de sizinle iletişim kurmak isteyen altmış yaş ve üzeri teyzeler konusu var. Genelde onlarla İngilizce iletişim kurmak imkânsız, ama onlar sizin çok iyi Japonca konuşabildiğinize dair bir önyargıya sahipler. Yanınıza gelip, tüm dünya vatandaşlarının sular seller gibi Japonca konuştuğundan emin bir ifadeyle, bir dakika boyunca makineli tüfek hızında Japonca cümleler kuruyorlar. Japonca anlamadığımı Türkçe, İngilizce ve hatta Japonca ifade ediyorum. Bunu duyunca, size bir buçuk dakikalık Japonca bir söylev çekiyorlar. Anlamıyorum dedikçe, bir sonraki hutbe daha da uzuyor.

Yani Japonlarda şöyle bir ters orantı mantığı söz konusu: “Eğer Japonca bilmeyen bir yabancıya derdimi Japonca olarak bir dakikada anlatamıyorsam, iki dakikada anlatabilirim. Olmadı, üç dakikada anlatabilirim!” Süre uzadıkça, karşı taraf kendiliğinden Japonca öğrenmeye başlar elbette...

Bu yaklaşımın başka bir örneği de, Osaka'da, beş yıldızlı bir otelde başıma geldi. Birçok yabancının kaldığı ve çalışanlarının üç beş kelime de olsa İngilizce bilmesinin beklendiği bir otelin lobisinde yanlışlıkla bir çeşit yeşil çay sipariş ettim. Japonya'da henüz yeniyim, Japonların toz halinde öğütülmüş, koyu kıvamlı yeşil çayları (*matcha*) hakkında bilgim yok. Servisi yapan kimonolu teyze, kocaman bir gülümsemeyle, önüme büyük bir kâse getirdi ve biraz ilerimde durarak, tedirgin bir şekilde, ne yapacağımı izlemeye başladı. Kâsenin dibinde macun kıvamında bir parmak yeşil çay vardı.

Kafama dikip içmeyi düşündüm, ama koskoca kâsenin dibindeki bir parmak çayı ne yapacağımı bilemedim. Belki de birazdan bir çaydanlığın içinde sıcak su getireceklerdi ve onunla çayı karıştırıp içmem gerekecekti. Raconu bilemediğimden, rezil olmamak için içmeyi erteledim, huzursuz bir şekilde etrafa bakınmaya başladım.

Teyzem hemen koşarak yanıma geldi ve gülümseyerek, "Beğenmediyseniz başka bir içecekle değiştirelim" benzeri bir şeyler mırıldandı. Ben de İngilizce, "Hayır, içmek istiyorum ama, bu çay nasıl içilir" gibi abuk bir soru sordum. Sorumu anlamadı. Hareket ve mimiklerle anlatmaya uğraştım, yine olmadı... Sonunda, "Chotto matte, English speaking!" (Bir dakika, İngilizce bilen arkadaşlarım...) diyerek diğer teyzelerin yanına koştu. Beş kişi aralarında fısıldaştılar.

Benim düşüncem, İngilizce konuşabilen bir tanesinin benimle resmi temas kuracağı yönünde iken, beşibiryerde önüme dizildiler. Ben, utanç içinde, çayın nasıl içileceğini tekrar sormaya çalıştım. Bu sefer beşi birden gülümsemeye başladı. Meğerse hiçbiri İngilizce bilmiyormuş, ama belki takım ruhu içinde vahiy gelir, sorduğunu anlarız diye karşıma sıralanmışlar.

Olay birden "İngilizce bilmeyen bir garson, bir *gaijin*in derdini bir dakikada anlayamazsa, İngilizce bilmeyen beş garson bir *gaijin*in derdini kaç dakikada anlayamaz" şeklinde bir matematik sorusuna dönüştü. Cevap giderek "d şıkkı: hiçbir zaman" yönünde ilerleyince, yeşil sıvıyı kafama diktim, üstüne bir de "Çok lezzetli" mimikleri yaptım ve problem çözüldü.

Japonlar bazen de iletişim sorununu tam tersi bir yaklaşımla, yabancılarla en az seviyede muhatap olarak çözmeye çalışıyorlar. Havanın çok güzel olduğu bir hafta sonu, Fuji Dağının yakınlarında bir göle gittim. Masmavi

bir göl, yemyeşil orman örtüsü, temiz hava derken bisikletle dolaşasım geldi. O sırada göl kenarında İsviçre Alpleri tarzında yapılmış ufak bir otel gördüm; alt katındaki garajda da on beş yirmi tane bisiklet duruyor. Bisiklet kiralama konusunda şansımı denemek istedim.

İçeri girdim, resepsiyonda genç bir Japon tarafından güler yüzle karşılandım. Bisiklet kiralama isteğimi dile getirdim, 1000 yen karşılığında üç saatliğine kiralayabileceğimi söyledi. Üç saat vaktim olmadığını, saatlik kiralamanın mümkün olup olamayacağını sordum. Arkadaki odaya girdi, perde arkasındaki yetkiliyle bir şeyler konuştu, geri gelip sadece 1000 yene üç saat kiralayabileceklerini söyledi.

Japonların bu konularda hiçbir esneklik payları olmadığını, "Tamam abi, sana uygun bir şey yaparız" demeyeceklerini bildiğimden, kabul ettim ve şakayla karışık, "Pekâlâ, 1000 yene üç saat yerine, yine 1000 yene bir saat kiralayabilir miyim?" diye sordum. Kendi esprime gülmeye devam ederken, çocuk içeriye gitti, perde arkasındaki esrarengiz yetkiliyle uzun uzun bir şeyler konuştu. Sonra, yüzünde ülser acısı çekiyormuş gibi bir ifadeyle geldi. "Aşağıdan istediğiniz bisikleti alıp, istediğiniz kadar kullanabilirsiniz. Sizden para istemiyoruz" dedi. Bisikleti alırken de ismimi, adresimi, telefonumu vb hiçbir bilgiyi sormadı.

Tahminen içeride şöyle bir konuşma geçmişti:

> *"Patron, adam üç saatliğine 1000 yen tarifesini kabul etmedi, bir saat kullansam olmaz mı diyor."*
>
> *"Şu mübarek günde beni bir gaijinle muhatap etme... Olmaz de, caydır, korkut, vazgeçir. Şimdi bir saati kabul etsek, kırk beş dakika olmaz mı diyecek! Bitmez bu gaijinlerin derdi."*
>
> *"Patron, olmaz dedim, ama şimdi de, bir saatliğine 1000 yen versem olmaz mı diyor?"*
>
> *"Çattık yahu, ille de binecek bisiklete. Olmaz desek, yarım saatliğine 2000 yen falan teklif eder..."*
>
> *"Daha ne istiyorsun patron, kısa günün kârı işte!"*
>
> *"Sen bilmezsin bu gaijinleri! Parasını verir biner, sonra gelir, bisikletin popomu ağrıttı deyip üste 5000 yen para ister. En iyisi söyle, istediği bisikleti alsın, istediği kadar binsin, para da istemez...*

> *Hatta mümkünse, bisikleti alıp gitsin, bir daha muhatap olmayalım.”*

Sonuçta bisiklete beleş bindim, ama vicdan azabının verdiği rahatsızlıkla dönüşte otelin restoranında yemek yemeye karar verdim. Menüdeki fiyatları görünce bisikletin acısını çıkaracaklarını fark ettim, ama geri dönüş yoktu artık. Esrarengiz patronla müşerref olamadım, ama arabulucu çocuk nefis bir deniz ürünleri yemeği getirdi. Göl manzarasına karşı güzel bir yemek yemiş oldum, ödediğim hesaba da değdi doğrusu...

Birkaç gün sonra Tokyo’da bir *izakaya*ya (Japon meyhanesine) yemek yemeye gittim. Tek başıma içeri girdim, garsonlar bana baktı ve beni mekândaki tek boş yer olan sekiz kişilik bir masaya oturttular. *İzakaya*nın çok güzel bir barı vardı; sekiz kişilik masayı tek başıma işgal etmektense, barda oturup yiyebileceğimi söylemeye çalıştım, ama anlaşamadık. Ben ısrarla bar taburelerini gösteriyordum, onlar da beni zorla koca masaya oturtuyorlardı.

Günah benden gitti diyerek yerime kuruldum. Bu arada garsonları izliyorum; bir huzursuzluk içindeler. Benden az sonra olay mahalline ulaşan şeflerine beni gösterip bir şeyler anlatıyorlar. Nefis bir yemek yedikten sonra, yaklaşık 3500 yen tutan hesabımı ödemek için kasaya gittim. Şef garson hesabı kesti, kırık bir İngilizceyle, “Arkadaşlarım sizi istediğiniz yere oturtamamış, yerinizden memnun kalmamışsınız” dedi, sonra bana bir zarf uzattı. Zarfın içinden restorana ait 4000 yenlik yemek kuponu çıktı. Adamların koca masasını işgal ettim, yedim, içtim, üstüne üstlük ödediğim hesaptan fazlasını hediye olarak aldım!

Böylesi ilginç tecrübeler genelde restoranlarda yaşanıyor. Bir defasında da, altı Türk arkadaş gediklisi olduğumuz bir et lokantasına gittik. Beş arkadaşım biftek istedi ve sırayla “well done” (iyi pişmiş) diyerek tercihlerini belirttiler. Ben de o günün özel tavuk yemeklerinden sipariş ettim ve “well done” diyerek gereksiz bir espri yaptım. Japon garson, allak bullak bir suratla masanın başında kalakaldı, ağzını açıp bir şeyler demek istedi, olmadı, kös kös mutfağa döndü.

On beş dakika sonra önüme garson, şef garson ve mutfak kaçkını iki aşçı dikildi! Şef garson olanca İngilizcesiyle şöyle bir açıklama yaptı: “Beyefendi, garson arkadaşımız on dakikadır aşçılarla sizin siparişinizi

tartışıyor. Ancak aşçılarımız diyor ki, tavuğu ‘well done’ pişirirsek çok kuru ve lezzetsiz olur. Talebinizde ısrarlı mısınız?”

Birden anladım ki, adamlar mutfakta işi gücü bırakıp dakikalarca benim siparişim üzerine fikir alışverişi yapmışlar, şiddetli tartışmaların ardından isteğimin makul olmadığına karar vermişler. Bu ciddi ve hayli gergin şartlar altında şaka yaptığımı söylemeye cesaret edemedim, ısrarımdan vazgeçerek tavuğu bildikleri gibi pişirmelerini rica ettim.

Başka bir örnek: İki arkadaşım bir restorana gittiklerinde günün yemeğini sipariş etmişler. Garson, üstünde tavuk, salata, turşu, pilav ve bir adet kırılmamış çiğ yumurta bulunan tepsilerini getirmiş. Arkadaşlarım pilava çiğ yumurta kırmak (bir çeşit Japon âdeti) istemedikleri için tepsiyi *yumurtasız* almak istemişler. Bunun üzerine garson, menünün bir bütün olduğunu, yumurtasız veremeyeceğini söyleyerek tepsiyi geri götürmüş.

Arkadaşlarım yaşadıkları olayın şokunu atlattıktan sonra garsonu çağırmışlar ve yemeği *yumurtalı* olarak geri istediklerini söylemişler. Garson aynı tepsileri, kırılmamış çiğ yumurtalarıyla tekrar getirmiş. Arkadaşlar da çaktırmadan yumurtaları bir kenara koyarak yemeklerini yumurtasız yemişler ve hır çıkmadan restoranı terk etmişler.

Vahim bir başka örnek, 1972 yılında Osaka’da EXPO (dünya fuarı) düzenlenirken yaşanmış. Şehirde gayet iyi iş yapan, sevilen bir restoranın sahipleri, EXPO’nun düzenleneceğini, şehre birçok yerli ve yabancı ziyaretçi geleceğini duyunca, “Şuraya üç masa daha sıkıştırıp, fazladan iki garson tutalım; işler ikiye katlanacak, paraya para demeyeceğiz” dememişler. Restoranı işleten karı koca arasında şöyle bir konuşma geçmiş:

> *“Hanım, çabuk bavulları topla, restoranı kapatıp, altı aylığına köye, anamgillerin yanına gidiyoruz.”*
>
> *“Ne oldu bey, niye dellendin durup dururken?”*
>
> *“Gelecek ay EXPO açılıyor, şehire bir sürü gaijin akın edecek.”*
>
> *“Ne güzel işte, müşterimiz artar.”*
>
> *“Sen bilmezsin bu gaijinleri... Şimdi restorana gelecekler, yemeğin yanına söğüş domates isteyecekler, çubuk vereceksin çatal isteyecekler, çatal vereceksin tuz isteyecekler, yemeğin içine onu koyma bunu koy, öyle pişirme böyle pişir diyecekler... Ben onlarla*

muhatap olamam, şimdiden yüreğim daraldı, afakan bastı, çabuk toparlan gidiyoruz.”

Kadın kocasının sözünü dinlemiş olacak ki, restoran Osaka’ya turistlerin akın ettiği süre boyunca kapalı kalmış.

Yabancılarla ilişki, yüzyıllar boyunca dışarı kapalı kalmış bu ada toplumunda halen büyük bir sorun. Herhangi bir yerde tanışıp, ayaküstü on beş dakika sohbet ettiğim bir Japon bile, ayrılırken defalarca teşekkür ediyor, ne kadar önemli bir deneyim yaşadığını vurguluyor ve dünyalılarla iletişim kurmuş bir uzaylı gururuyla uzaklaşıyor. Yeter ki siz de ona güven vererek yaklaşın.

世界

Günlük Hayat Koşturmacası

İsteyerek veya istemeden, bir şekilde Japonya'da yaşamak zorunda kaldınız. Toplumun size dayattığı şartları kabul ettiniz ve kendinizi sokağa attınız. Ama işiniz bitmedi; artık bildiğiniz dünyada, bildiğiniz kurallarla yaşamıyorsunuz. Günlük hayatın her aşamasında birileri size farklı bir evrende yaşadığınızı hatırlatacaklardır.

En azından, elbet bir gün, yaşamsal ihtiyaçlarınız için alışveriş yapacaksınız. İşte o zaman alfabesine kadar farklı bir toplumda yaşamak neymiş göreceksiniz. Markete gidip beyaz peynir ve diş macunu alacaksınız, eve dönünce de peynirin *tofu* (bir çeşit soya mamulü), diş macununun ise traş kremi olduğunu görerek çıldıracaksınız.

Buna benzer birkaç acı tecrübeden sonra, "İnsanlık öldü mü be?" diyerek, gittiğim mağazalardaki diğer Japon müşteri ve tezgâhtarlardan yardım istemeye karar verdim. Almak istediğim şeyi, en azından vücut lisanıyla kör topal anlatıp, işimi halledemez miydim? Edemezmişim...

Öncelikle, "chotto matte" terimiyle tanışmanız lazım. "Chotto matte"nin kelime anlamı "Bi dakka hemşerim" gibi bir şey olsa da, bu ifade çok daha derin bir felsefe içerir. Bu felsefeyi açıklamadan önce baştan uyarayım: Eğer Japonya'ya giderseniz, bir mağazada, sokakta ya da bankada bir Japonla muhatap olursanız ve size herhangi bir sebepten dolayı "chotto matte" derse, o mıntıkayı büyük bir hızla terk edin, toz olun, bir daha yakınına uğramayın.

Chotto matte, "Bu şaşkın *gaijin*e istediği şeyin mümkün olmadığını, mümkün olsa bile riske girmemek için yapmak istemeyeceğimizi, işi yokuşa süreceğimizi, ısrarcı olursa sinir sistemini çökertene kadar onunla uğraşacağımızı nasıl anlatsak" sorusuna cevap bulabilmek için Japonların kendi aralarında en az on dakika süren değerlendirmeleri sırasında sizi bekletmek için kullandıkları sözcüktür.

Küçük bir örnek için şu karşılaştırmayı yapayım: İstanbul' da bir mağazaya girersiniz, güzel bir gömlek beğenirsiniz. "Acaba bu gömleğin mavisi var mı?" diye merak edip sorarsınız. Tezgâhtar size, "Yok, ama

beyazı sizi çok açtı” der, beyaz gömleği alıp çıkarsınız. Tokyo’da bir mağazaya girersiniz, güzel bir gömlek beğenirsiniz. “Acaba bu gömleğin mavisi var mı?” diye merak edip sorarsınız. Tezgâhtar gömleği evirir çevirir, otuz metrekarelik dükkânda sanki bu gömleği ilk kez görüyordur. Yüzü şekilden şekile girer, gözleri iyice küçülür, yüzü kızarır ve size “Chotto matte” diyerek elinde gömlekle ortadan kaybolur. Önce muzaffer bir edayla “Yahu, gömleğin mavisi yoksa bile benim için dikecekler” diye düşünürsünüz. Beklemeye başlarsınız; on dakika, yirmi dakika, otuz dakika... Tezgâhtar, yüzleri kızarmış ve sıkıntıdan ter basmış dört tane arkadaşıyla birlikte yanınıza gelir, yüzlerinde acı bir ifadeyle birbirlerine bakarlar ve “Yok” derler. Sigortanız atar, “Yok demek için mi beni yarım saattir bekletiyorsunuz?” dersiniz, ama olan oldu bir kere... Bu yüzden, “chotto matte”yi duyduğunuz anda baştan yok olacaksınız.

Bizim eve çok yakın, Don Kişot adlı büyük bir süpermarket vardı. İçinde yiyecek, içecek, giyim, elektronik eşya, mobilya, her şey satılıyor. “Ne var bunda, Ankara’daki herhangi bir hipermarkette de bunlar satılıyor” diyebilirsiniz. Ancak, Don Kişot’ta bu malzemeler ülkemizdeki büyük bir marketin umumi tuvaletleri kadar bir alanda satılıyor. Haliyle eşyaların yerleşimi de pek pratik sayılmaz; tencerelerin üstünde çoraplar, televizyonun yanında sabunlar, saç fırçasının yanında diş macunu, tuvalet kağıdının yanında zımpara kağıdı falan bulunuyor. Don Kişot’ta aradığınız malı bulmanız, değirmenlere saldıran Don Kişot’un durumu kadar umutsuz.

Bir keresinde eve elektrik gereçleri alırken, ampullerin yanındaki rafta yetişkin kadınlara hitap eden, titreşerek çalışan elektrikli gereçleri gördüm. Yahu, burası bir erotik mağaza değil, mahalle marketi. Adamlar çeşitli renk, ebat ve özelliklerde fantezi takımlarını koymuş raflara; yandaki reyonda da çocuk oyuncakları sergileniyor! Küçük bir oğlan kendine plastik kılıç seçerken, annesi de yanında plastik... Tövbe tövbe...

Neyse, bana izole bant lazımdı. Titreşimli araçların arasında da bulamayınca, markette görevli bir kıza sorma gafletinde bulundum. İngilizce “tape, isolating electricity” (kabloları yalıtmak için, bant) gibi bir şeyler geveledim, pek anlamadı, “Chotto matte” diyerek ortadan kayboldu. Bakınmaya devam ettim, raflar arasında yalıtkan görünümlü bir paket bandı buldum. “Şimdilik şunu alayım” düşüncesiyle kasaya gittim. Yardım istediğim kız ile bir oğlan kasada benim talebimi analiz ediyorlardı. Beni ve

elimdeki bandı görünce kız oğlana telaşla bir şeyler söyledi, oğlan da bandı elimden aldı, “Hayatta olmaz” anlamında bir şey dedi. Sonra cep telefonunu çıkardı, İngilizce bilen bir arkadaşını arayıp telefonu bana verdi. Telefondaki çocuğa derdimi anlatmaya çalıştım, anlamadı; “Önemli değil” diyerek telefonu kasiyere verdim, bandın parasını uzattım. Kasiyer inatla bandı bana satmıyor, olmaz gibi bir şeyler diyor. “Yahu sana ne, parasıyla değil mi, ver şu bandı bana” demeye çalışıyorum. Para benim, çarpılırsam da ben çarpılırım. Yok, telaşla bir şeyler anlatmaya çalışıyor. “Bu bandı başka bir yerde kullanacağım” diye bir yalan uydurdum, pandomimle koli paketleme şekilleri yaptım, sonunda kabul etti ve sattı.

Gündelik alışverişin zorluklarını görünce, tavsiye üzerine bir “evlere servis” alışveriş sistemiyle tanıştık. Tabii, henüz sanal marketler yaygın değildi. Haftada bir kez evinize her türlü siparişinizi getiren şirket, bir sonraki haftanın siparişini alıyor ve iki hafta sonranın kataloğunu bırakıp gidiyordu. Siz kataloğu inceleyip, ÖSYM’nin optik formlarına benzer sipariş formunu doldurarak servis elemanını bekliyordunuz. Etlisi, sütlüsü, deterjanı, izole bandı, ne ararsanız kapınıza kadar paketlenmiş geliyordu.

Tabii günlük hayat sadece alışverişten ibaret değil; her an yeni bir sorunla karşılaşıyorsunuz. Evimizin demirbaşı arasında bulunan bulaşık makinemiz bozulunca emlakçımıza haber verdik. Japonya’da ev sahibiyle doğrudan muhatap olmak söz konusu değil; emlakçınız aracılığıyla iletişim kuruyorsunuz. Aslında makinenin arızası mühim değildi ve çalışmasına da engel olmuyordu. Yine de ev sahibemiz arızadan dolayı mahcup olmuş. Bize emlakçıyla haber gönderdi ve ertesi gün öğleden sonra saat ikide evde bulunmamızı rica etti. O saatte evde olan eşim, kapı çalınıp da karşısında iki görevli ve yepyeni bir bulaşık makinesi görünce şaşırmış; adamlar arızayı bile kontrol etmeden makineyi değiştirmişler.

Ev sahibemiz, Japonya’daki ilk yılbaşımızda bir iki Japon işi ev hediyesi göndererek bizi utandırmıştı (Japonya’da yeni bir eve taşındığınızda komşularınız size sabun hediye ediyor; anlamını çözebilmiş değilim). Altta kalmamak için ertesi yılbaşı Türkiye’den elişi bir örtü paketleyip kadına hediye ettik. Tam vicdanımızı rahatlattık derken, iki gün sonra bir misillemeyle karşılaştık; Tokyo’nun en saygın mağazalarının birinden alınmış, belki de ödediğimiz bir aylık kira tutarında bir gümüş hediye setini

karşımızda görünce, ev sahibemizle hediye yarışına girmemeye karar verdik.

Bulaşık makinesi arızası dışında, su, elektrik gibi altyapı arızaları da meydana gelebiliyor. Tokyo'da yaşadığım üç buçuk yıl içerisinde sadece bir kez su borularında tamirat oldu; o tamiratı da belediye yetkilileri bir ay önceden mahalledeki tüm evlere duyurdu: "Falanca tarihte saat 11:25 ile 13:52 arasında su kesilecektir" (Kesinti saatleri bile küsuratlı). 13:53'te suların aktığını söylememe gerek yoktur sanırım...

Üç buçuk yıl içerisinde bir kez bile elektrik kesintisi yaşamadık. Bir keresinde, Japon bir arkadaşımla konuşurken, Ankara'da sık sık kesilen elektrikler yüzünden elektronik cihazlarımızın zarar gördüğünü söylemiştim. Arkadaşım "elektrik kesintisi"nin ne demek olduğunu pek anlayamadı, ve aramızda şöyle gülünç bir sohbet gelişti:

> "*Elektrik kesintisi ne demek?*"
>
> "*Evine elektrik gelmiyor.*"
>
> "*Nasıl yani, niye gelmiyor?*"
>
> "*Nereden bileyim? Trafo, şebeke, cereyan... Elektrik arzı, talebi, yoğunluk, arıza...*"
>
> "*Bir eve elektriğin gelmemesi ne demek ki? Mantıksız bir şey. Elektrik dediğin sürekli vardır.*"

Tartışmanın âlemi yoktu. Daha genç nesilden olan arkadaşımın elektrik kesintisi olgusunu anlayabilmesi mümkün değildi; Ankara'daki evimde günde beş altı kez cereyanın gidip gelmesi, onun için ateşin keşfinden önceki taş devrine ait bir vaka olmalıydı.

Su, elektrik gibi kamu hizmetleri arasında, çöplerin toplanması en karmaşık ve sorunlu olanı. Yeni bir eve taşınınca, ilk olarak çöp toplanmasıyla ilgili, sayfalarca uzunlukta bir genelgeyi burnunuza dayıyorlar. Çöpleri önce "yanabilen" ve "yanamayan" olarak ikiye ayırmak lazım. Ama neyin yanıp neyin yanmadığı bir bilmece; bana kalırsa, gerekli ısı ve basınç şartlarını sağlayınca her şey yanar. Ama Japonun ayağı öyle değil; yakıldığında atmosfere istenmeyen gazlar salabilecek çöpler "yakılamaz" sınıfına giriyormuş.

Yanabilen çöpler belediyelerin çöp terminallerinde yakılıyor ve elektrik enerjisine çevriliyor. Yakılamaz çöpler de kendi aralarında geri dönüşümü olanlar ve olmayanlar diye ayrılıyor. Geri dönüşenlerden, kâğıtlar kâğıt fabrikasına, camlar cam fabrikasına, metal kutular da tren vagonu yapılmak üzere metal tesislerine gidiyor. Geri dönüşümü olmayanlarsa, belli bir dolgu malzemesiyle karıştırılarak denizi doldurmak gibi yeni görevler üstleniyorlar.

Her bir çeşit çöpün alındığı belli gün ve saatler var; şaşırdın mı vay haline! Yanlış günde bıraktığın çöpü almadan gidiyorlar, mahalleye madara oluyorsun (Şu Türkler bir çöp atmayı becerememiş misali). Çöpünü geri alıp bir sonraki sefere kadar salonda başköşeye oturtuyorsun. Sabahları evde, uykulu uykulu, değişik sınıflara ayrılmış çöp torbalarına bakıyordum; hangi torbada ne vardı, bugün günlerden ne, hangisini alacaklar gibi şeyler düşünerek... Memleketimdeki sorumsuz çöp atma özgürlüğümü aradığım günler olmadı değil.

En büyük sorun ise, televizyon, buzdolabı, fırın gibi “nitelikli” çöpleri atmak. Bu çöpleri alması için, belediyeden günler öncesinden randevu alıyorsun ve yüklü bir harç yatırıyorsun. Japonya’yadaki ilk günlerimizde, elimizde patlayan kocaman, bozuk bir televizyonu atmamız gerekmişti. Yüklü bir para karşılığı televizyonu attırdım. Neyse ki televizyon bir Japon markasıydı; geri dönüşebilen parçaları olduğu için daha ucuza atılıyormuş. Aynı modelin bir Avrupa markasını ancak iki katı fiyata çöpe atabilirmişim!

Bu maceradan sonra, bir İngiliz arkadaşımdan faydalı tüyolar aldım. Tokyo’ya komşu Kawasaki bölgesinde çöp atmak ücretsizmiş. Bazı Tokyolular, yükte ve pahada ağır çöplerini arabaya yükleyip Kawasaki’de bir yol kenarına veya boş araziye gizlice bırakırmış. Benim de atmam gereken bir video, bilgisayar ve mikrodalga fırın vardı. Daha çevreyi pek tanımıyordum, ama bir gece çöpleri arabanın bagajına attım, Tokyo’dan yola çıktım gidiyorum... 10 km, 20 km, 40 km... Bir türlü yerleşim bölgesinden çıkamıyorum! Yol kenarında birkaç metrekare boşluk görsem, atıp kaçacağım... Sonunda anayoldan çıkıp mahalle aralarına girdim ve bir apartmanın önünde bir miktar çöp gördüm. Hava kararmış, sokakta kimse yok. Cami avlusuna bebek bırakır gibi, çöpleri gizlice atıp kaçayım dedim. Ama acemi hırsız işe çıkınca, ay akşamdan doğarmış! Arabanın kapısını farları kapatmadan açtığım için uyarı sirenleri cayır cayır ötmeye başladı.

Onu kapatayım derken, elim vitese çarptı, araba geri vitese takıldı ve geri vites müziği ötmeye başladı. Tabii bütün mahalle sakinleri camlara üşüştü; ben de şaşkın bakışlar arasında çöplerimi gizlice (!) atıp kaçtım.

En büyük dert ise, kesin dönüş öncesi arabayı çöpe atmak. Arabamı başkasına sattığıma ya da hurdaya çıkardığıma dair bir kâğıt olmadan Türkiye'ye dönemiyorum. On yaşında arabayı Japonya'da kimse almaz; hurdaya çıkarmak da 350-400 dolar masraf gerektiriyor. Türkiye'de olsa, su içinde on-on iki bin dolara okutacağım arabayı başımdan atmak için üste para vermem gerekiyor. Sonunda ikinci el araba işiyle uğraşan bir Türk arkadaşım benden arabayı parasız aldı da, kurtuldum!

Japonya'da araba sahibi olmanın Türkiye'ye göre en büyük kolaylığı, araba yıkatma ihtiyacının ortadan kalkmasıydı. Tokyo'da üç seneden fazla araba kullandım, sık sık şehirlerarası yolculuklara çıktım ve arabayı sadece iki veya üç kez yıkattım; o da âdet yerini bulsun diye. Bu kadar çok yağmur yağan ve adım başı karşınıza çıkan park ve bahçeler yüzünden çamura bulanma ihtimalinizin yüksek olduğu bir ülkede ayakkabı boyatma ve araba yıkatma ihtiyacı duymamanız müthiş bir duygu. "Nasıl oluyor acaba" diye düşünerek yürürken cevaplardan birini gözlerimle gördüm.

Tokyo'nun merkezindeki çok büyük bir inşaat alanından çıkan hafriyat kamyonları, caddeye çıkmadan önce bir platforma alınıyor ve çamurlu tekerlekleri dakikalarca basınçlı suyla yıkanıyordu. Caddeye çıkan bir inşaat kamyonunun lastikleri, evinizdeki halıya bastığınız terliklerden daha temizdi. Yollarda tozun toprağın zerresi bulunmadığından, yağmur yağdıktan sonra arabanıza sıçrayan su, sadece "su" oluyordu.

Tokyo içinde bir kez de taşınma derdiyle uğraşmam gerekti. İki üç nakliye şirketinden teklif aldım. Adamların iş ciddiyetini unutamam. Ellerinde ölçü aletleriyle gelip ilk önce daracık sokağımızın genişliğini, kamyonun dönüş yapıp yapamayacağını ölçtüler. Sonuçta, orta boy bir kamyon yerine iki küçük kamyon gelmesi gerektiğini söylediler. Evin kapısını, asansörün ebatlarını, evdeki eşyaların hacimlerini ince ince hesapladıktan sonra tekliflerini verdiler; bizdeki "Yaparız abicim" amatörlüğünden çok uzaktılar.

Taşınma günü ekiplerin sabah sekizde geleceği söylendi. Sabah sekize yirmi kala arabamı park yerinden çekmek için aşağı indim. Bir de baktım,

elli metre ileride iki kamyon, içinde ekipler oturmuş bekliyor. Yanlarına gittim, “Ne bekliyorsunuz burada” diye sordum, saatin sekiz olmasını bekliyorlarmış. Vaktinden erken ya da geç gelmek ayıp olurmuş. Saat sekizde geldiler eşyaları toparlamaya. Önce apartmanın kapılarını, asansörünü, koridorlarını, duvarlarını yumuşak bir malzemeyle kaplayıp çarpmalardan zarar görmesini engellediler. Korkunç sıcak bir havada, en küçük bir çay bardağını dahi dört kat paketleyerek arı gibi çalıştılar. Soğuk bir içecek teklifimi bile geri çevirip, mola sürelerinde kendi paralarıyla içeceklerini aldılar.

Eşyalarım önce Tokyo içinde başka bir eve, iki yıl sonra da Tokyo’dan Ankara’ya kadar en küçük bir fire vermeden taşındı. Ankara’da ise, 200 metre mesafedeki yeni evimize taşınırken kırılan dökülen bardak ve tabakların, çizilen duvarların listesini bile tutamadık.

Taşımacılara üstün hizmetlerinden dolayı biraz bahşiş vermek istedim, ama Japonya’da bahşiş söz konusu değil, hatta hakaret olarak kabul edilebiliyor. Öyle ya, adam ücreti karşılığında bir hizmet veriyor; bahşiş de neymiş? Hayatım boyunca bahşiş vermekten tiksindiğim, bu işi bir türlü beceremediğim için Japon tarzı bana gayet uymuştu. Türkiye’de çok iyi hizmeti ancak yüklü bahşiş karşılığı alabiliyorken, Japonya’da daha da iyi hizmeti bahşiş gibi bir ilkellik olmadan almak harika bir duyguydu.

Örneğin, ne zaman işe giderken yol üstündeki benzinciye uğrasam, bir kadın görevli arabamın camlarını silmek için gelir. Pompaların yanındaki dolapta onlarca temiz havlu dizilidir. Görevli, bir havlu alır, ıslatıp camları siler, sonra kirli havlu sepetine atar. Yeni bir havlu alıp camları kurular. Her araba için iki temiz havlu kullanılır. Böyle bir hizmet için de istesen bile tek kuruş bahşiş veremezsin. Türkiye’de ise, adamın biri çamurlu beziyle arabamın zaten temiz olan camlarını kirlettiğinde, bir de para diye yakama yapışır.

Benzincide arabamın camlarını silen Japon, her zaman saçları fönlü, tırnakları manikürlü, yüzü makyajlı, sürekli gülümseyen bir kızdı. Konuyu biraz dağıtacağım ama, toplumdaki huzur havasını sağlayan sebeplerden biri de buydu sanırım: Toplumsal sınıflar arasındaki fark yok denecek kadar azdı ve gelir dağılımında büyük bir adaletsizlik yoktu. Herkes insanca kazanıyordu, herkes birbirinin “müşteri”siydi. Kimsede bir diğerini hor görme, adam yerine koymama tavrına rastlanmıyordu. En pahalı

restoranlardan en lüks mağazalara kadar hiçbir yerde tipinize, kılığınıza göre farklı muamele görmüyordunuz. Hafta içi size yemek servisi yapan garsonla hafta sonu kayak yapmaya gidebiliyordunuz.

Türkiye'ye dönüş yaptıktan sonra "günlük hayat"ta beni en çok rahatsız eden konulardan biri, olabildiğince eşit yaşanılan bir toplumdan, "Ye kürküm ye" diyarına; paraya, markaya, kılık kıyafete göre tavır alınan bir topluma dönmek olmuştu... Japon yapmış, umarım bir gün biz de yaparız!

常識

Telaffuzda Kaybolmak

2004 yılının olay filmlerinden biri de, Francis Ford Coppola üstadın kızı Sofia'nın yönettiği, Japonya'da iki *gaijin*in başından geçen bir hikâyenin konu edildiği *Lost in Translation* (*Tercümede Kaybolmak*) idi. Filmin en eğlenceli ve herkesin aklında yer eden sahneleri, Japoncadan İngilizceye yapılan tercümelerdeki aksaklıklar, saçmalıklar ve Japonların düştüğü komik durumlardı.

Filmi seyreden arkadaşlarım, bana durumun gerçekten bu derece vahim olup olmadığını soruyorlardı. Durum, filmdekinden çok daha vahimdi. Coppola, senaryoyu muhtemelen birtakım Japonya gözlemlerinden yola çıkarak oluşturmuş ve ülkenin gerçek yüzüyle karşılaşmamıştı; büyük olasılıkla, Japonya'ya geldiğinde çevresinde iyi İngilizce konuşan, kendisini iyi ağırlayan bir grup Japon olmuştu. Böylece Coppola birinci aşamayı (telaffuz) pas geçerek doğrudan ikinci aşamayla (tercüme) senaryoya giriş yapmıştı.

Benim başrolünde oynadığım film ise *Lost in Pronunciation* (*Telaffuzda Kaybolmak*) idi. Japonya'da tercümede kaybolmadan önce, telaffuzda kayboluyorsunuz; öyle ya, tercüme etmek için hiç olmazsa karşınızdakinin ne dediğinin bir dereceye kadar anlaşılması gerek! İş toplantısındaki muhatabınız İngilizce olarak, sözgelimi, “paburikku inborumento” dediğinde, önce onun “public involvement” dediğini anlayacaksınız ki, bu ifadeyi “halkın katılımı” olarak tercüme edebilesiniz!

Japonya'da telaffuz konusunda çekilen sıkıntının en önemli sebebi, Japoncanın kendisi. İnanılır gibi değil ama, binlerce karakteri olan bir lisanda çıkarılabilen ses sayısı Türkçe ve İngilizcedeki seslerden daha az. Japonlar birtakım harfleri, heceleri öldürseniz söyleyemiyorlar ve o seslerin yerine kendi uygun gördükleri sesleri yerleştirip, sizin de anlamanızı bekleyerek konuşmaya devam ediyorlar.

Bunun da baş sorumlusu *katakana* sendromu. *Katakana*, sadece yabancı dillerden Japoncaya geçen sözcükleri yazdıkları bir alfabe. Japon alfabesinin çıkardığı sesler (heceler) a-i-u-e-o, ka-ki-ku-ke-ko, ma-mi-mu-

me-mo... şeklinde gidiyor. “L”, “v” gibi bazı sesler Japoncada yok; işin kötüsü, Japonların bu sesleri öğrenmeye ve telaffuz etmeye niyetleri de yok.

Örneğin, televizyonun Japoncası “terebi” (*Katakana* ile te-re-bi karakterleri kullanılarak yazılıyor). “L” harfinin yerini her zaman “r” alıyor, “v” sesi yerine “b” geliyor, kelimenin gerisini de (-zyon) dilleri dönmemesi ihtimaline karşı kesip atıyorlar; “televizyon” oluyor size “terebi”. Bina (building) yerine “biru” diyorlar aynı mantıkla; “biyılding”i baştan sona Japonca karakterlerle seslendirmek bir Japonun harcı değil. Japonya’daki görevim yatırımlarla da (investment) ilgiliydi; ama ilk üç ay “inbestiment”in ne olduğunu anlamaya çalıştığımdan fazla yol alamadım.

Seçim zamanları bir başka eğlence yaşanıyor: İngilizce demeç veren politikacılar “election” (seçim) diyemedikleri için, “Bu seferki ereksiyonda büyük başarı kazandık. Bu ereksiyon halkımızı tatmin etmiştir. Başbakan ereksiyonu kaybetti” gibi değerlendirmelerle Japon televizyonlarını izleyen yabancıları gülmekten öldürüyorlar.

Dildeki bazı istisnalar da telaffuz sorununu iyice içinden çıkılmaz hale getirebiliyor. Örneğin, “ma-mi-mu-me-mo” şeklinde giden heceler, “s” harfine gelince “sa-şi-su-se-so” şeklini alıyor. *Katakana* ile sınırlanan Japonlar da bir türlü “si” sesini çıkaramıyorlar. Japon ve yabancı iş heyetlerinin bir araya geldiği toplantılarda, Japon ev sahiplerinin içeri giren konuklarına “Lütfen oturunuz” demek isterken “Please shit down” dedikleri, bu telaffuz farkının da “Lütfen büyük abdestinizi icra ediniz” anlamına geldiği, nezaketi elden bırakmak istemeyen yabancıların da mecburen davete icabet edişi, sık rastlanılan telaffuz kazalarındandır.

Bir rivayete göre, Japonların müslüman olmamaları bile telaffuz problemlerinden kaynaklanmıştır. 8. yüzyılın başlarında Japonya’ya ayak basan Endülüslüler, Japon halkını müslüman yapmak için bayağı bir gayret sarf etmişler:

> *“Kimura San, şimdi tekrarlayın: La İlahe İllallah.”*
>
> *“Ra İrahe İrrarrah.”*
>
> *“Olmadı, bak bir daha söylüyorum: La İlahe İllallah.”*
>
> *“Tamam, ben ne diyorum ki? Ra İrahe İrrarrah.”*

“Arkadaşlar, bunlar ifrah, pardon iflah olmaz; yürüyün, bir de İspanya’yı deneyelim...”

Diyeceksiniz ki, bu dilbilimsel kısıtlar yabancı bir dil öğrenmemek ve konuşmamak için bahane değil; ne de olsa, yeni bir lisan yeni bir insan demek! Nitekim bizler İngilizce öğrenirken q, w, x gibi yeni harflere, “th” gibi yeni seslere hemen uyum sağlıyoruz. Türkçe yazıldığı gibi okunan bir dil olmasına rağmen, bu özellikte olmayan dilleri de rahatlıkla öğrenebiliyoruz.

Ancak Japonlar kendilerini *katakana* sendromundan kurtaramıyorlar. Yabancı bir dili öğrenirken, o dilin alfabesini, seslerini yadsıyarak, *katakana* alfabesinin sınırları elverdiğince öğrenmeye, konuşmaya çalışıyorlar. Yahu arkadaşım, bu yaşa kadar 7000 tane harf ve karakter öğrenmişsin, şuna 26 tane daha ekleyiver de İngilizceyi adam gibi konuş! Ama olmuyor, düşünürken *katakana* düşünüyor, gırtlağından *katakana* çıkıyor, yirmi sene yurtdışında yaşamışı bile bir “L” harfini seslendirmeye gayret etmiyor!

Hal böyle olunca, tercüme sorunu ikincil bir sorun olarak kalıyor; öncelikle telaffuz sorununu aşmak ve bir Japonun söylediklerini beyninizde anlamlı bir kelimeler serisine oturtmanız gerekiyor. Bunu yaparken de karşınızdakini ürkütmemeniz lazım; zaten yabancı dil konuşma konusunda oldukça çekingen olan muhatabınız, sizin zorlandığınızı hissederse istiridye kabuğu gibi kapanabiliyor.

Katakana sendromunu çözebilen bir yabancı için hayat kolaylaşıyor. Bir yabancının, karşısındaki Japona derdini düzgün bir İngilizceyle anlatabilmesi hayli zorken, telaffuzunu *katakana* hecelerine göre değiştirip konuştuğunda işler yoluna giriyor. Japoncada hiçbir hece sessiz harfle sonlanmadığından (-n hariç), kelimelerin sonuna birer “u” harfi eklediğinizde İngilizceyi Japon aksanına çevirmiş oluyorsunuz. Gerçekten de bu aksana karşılık gelen, “Engriş” veya “Japonglizce” denilen bir lehçe genel kabul görmüş durumda. Örneğin:

İngilizcesi	adam gibi okunuşu	Japonglizce okunuşu
pencil	pensıl	pensuru
table	teybıl	teeburu

convenience store	konveniyıns stor	konbini[1]

Türkiye’den gelen bir arkadaşımla Japon işi bir takvim almak için kitapçıya girdik. Doğal olarak misafirim tezgâhtardan “calendar” (kelındır) talep etti. Ama “kelındır, kelındır” yırtınmalarımız karşısında tezgâhtar mide spazmı geçirir bir yüz ifadesi takınınca, ben “Japonglizce”ye döndüm ve “karendaa” istedim. Tezgâhtar “haaa, karendaa” diyerek önümüze çeşit çeşit takvimleri yığdı. Arkadaşım beni Japonca konuşuyor sandı, ben de durumu çaktırmadım.

Uzun lafın kısası, tercümede kaybolmak büyük bir sorun değil. Telaffuzu aştıktan sonra gerisi bir şekilde hallolur.

独特

Japon Ünlemleri

Japonların en kendilerine has özelliklerinden biri de, çıkardıkları özgün sesler ve ünlemlerdir. Genelde hayret ünlemleri, onaylama cümlecikleri, sevinç ve mutluluk çığlıklarıyla, yeme-içme sırasında çıkardıkları ilginç sesler birer kültür öğesi olarak korunmakta ve kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır; hatta bu seslerin UNESCO dünya kültür mirası listesine eklendiği de söylentiler arasındadır. Bu seslerin en dikkate değer özelliklerinden biri, Japonların kibarlıklarından, naifliklerinden ve cüsselerinden beklenmeyen şiddette ve değişik vurgularla çıkarılıyor olmasıdır.

Soğuk bir kış günü Yokohama'da büyük bir alışveriş merkezinin yemek katında kahve içiyordum. Yanımdaki masaya genç bir çift gelip karşı karşıya oturdu. Kız, zannedersem, on sekiz-on dokuz yaşlarında, en fazla bir buçuk metre boyunda, iri küpeleriyle beraber kırk kiloyu bulamayacak minnacık bir insan maketi; karşısındaki oğlana sivrisinek vızıltısı gibi bir sesle mıy mıy bir şeyler anlatıyor. Ben kahvemi bitirdim, ayağa kalktım ve baktım ki kızın sandalyesinin arkasına astığı paltosu benim ayaklarımın dibine düşmüş.

Ya paltonun üzerinden atlayıp yoluma devam edecektim, ya da paltoyu alıp geri sandalyeye asacaktım. Nazik bir insan olarak benden bekleneni yaptım ve paltoyu yerden aldım, ama baktım ki paltoyu sandalyeye asmaya kalkışmak kızın sırtıyla fiziksel temas gerektirecek, ben de arkası bana dönük olan kıza hafifçe eğilip "Sumimasen" (Özür dilerim) diyerek paltoyu uzattım. Kız mıy mıy konuşmasını kesip arkasına döndü, karşısında benim gibi bir herifi elinde paltosuyla görünce "WWWRRAAÖÖEEAAÖÖHH" şeklinde özetlenebilecek 100 küsur desibellik bir ses çıkardı.

Beynim kafatasımın içinde dört dönerken, "Bu sesin hepsi bu kızdan mı çıktı, yoksa kızın dublajından sorumlu bir goril mi var etrafta" diyerek çevreme bakındım; ama yoktu... O an anladım ki, bizim minicik Japon kızı bir yaratıkmış! Bir zamanlar televizyonlarda *Visitors* (*Ziyaretçiler*) diye bir dizi vardı; dünyamıza gelmiş bazı yaratıklar dıştan bakınca insana benziyor, ama derilerini kazıyınca alttan yeşil bir sürüngen çıkıyor ve civardaki insanları yiyorlardı. Kazı-Kazan'ın başka bir türü; kazı-kaybet! Kazıyorsun,

alttan yeşil bir deri çıkarsa hayatını kaybediyorsun. Dizide aslen uzaylı olan bir Diana vardı; "Her sürüngen böyle olsa ben de sürünürdüm" dedirten...

İşte bu Diana'nın minik bir örneği olan Japon kızdan cüssesine dört beden büyük gelen bir ses çıkınca, Akmerkez büyüklüğündeki alışveriş merkezinde bulunan herkes dönüp bize baktı. Ben "Zavallı bir Japon kızı taciz eden edepsiz *gaijin*" rolünde onların bakışlarına maruz kalırken, yaratık tekrar mıy mıy konuşmaya ve küçücük bir sesle benden bin bir özür dilemeye başladı. Tekzipte bir düstur vardır: Düzeltmeyi de özgün haberin boyutlarında yapmalısın. Bağırsana tüm gücünle "Özür dilerim" diye, herkes duysun! Ama bende bu düşüncelerimi açıklayabilecek Japonca yok! Merakımı bastırıp, kızın derisini kazımaktan vazgeçtim, beni yemeden mekânı terk ettim.

Bu kibarcık insanların farklı sesler çıkarma kapasiteleri beni her zaman hayrete düşürmüştür. Sizinle tanıştığında kibarlıktan kırılan bir Japonu on dakika sonra yemek yerken gördüğünüzde, çıkardığı seslere inanmanız mümkün değildir. Yemeği ne kadar beğendiğini vurgulayan ve aslında kibarlık belirtisi olan abartılı bir ağız şapırtısını fazladan birkaç ünlemle (wooahh, oiiişşşş, hüüooo, vb) desteklemek racon gereğidir. En hoşuma giden ünlem gruplarından biri de, *onsen*lere (Japon kaplıcalarına) girerken çıkardıkları seslerdir. Kırk beş derece sıcaklıktaki suya yavaş yavaş girerken "wrrööhh, hoarrg, yoşşş" gibi bir dağarcıkla eylemlerini seslendirmeleri gerçekten seyre (ve dinlemeye) değerdir.

Şaşırdıklarında ansızın çıkardıkları seslere bayıldığımdan, her ortamda Japonları şaşırtmak (gerekirse bu amaçla yalan söylemek) büyük zevklerimden olmuştur. Bidi bidi konuşurken, birden ortaya attığınız ilginç bir iddia karşısında gözleri yuvarlaklaşıp başlarını geriye atarak "HÖÖEEEE?" tepkisini vermelerine doyum olmaz. Arkasından "Hontoniii?" (Gerçekten mi?) diyerek tasdik ettirmek istediklerinde, "Yok canım, şaka yaptım" deyip geri adım atarsınız, ama amacınıza ulaşmışsınızdır!

En evrensel Japon ünlemlerinin başında herhalde "hai" gelmektedir. *Hai*, evet anlamına geldiği gibi, her yerde kullanabileceğiniz çok değerli bir ünlemdir. Japonya'daki ilk bir yılımı sadece *hai* kullanarak geçirdim ve hayatta kalabildim. Bir Japonla karşılaştığınızda, durum ne olursa olsun, bir *hai* demekten zarar gelmez; aksine, faydasını görürsünüz. Karşınızdaki

Japonca konuştukça, on beş yirmi saniyede bir sözünü *hai* ile keserek güzel bir diyalog kurabilirsiniz. Aynı durum Türkçe için geçerli değildir; her söylenene “hıı, evet” gibi cevaplar vermek, başınıza telafisi mümkün olmayan dertler açabilir!

Daha ileri düzey Japonca için, “hai”dan sonra “domo”ya terfi edebilirsiniz. *Domo*, anlam olarak teşekkür içermekle beraber, herhangi bir durumda kullanılabilir. Özellikle alışverişlerde, restoranlarda, biri size bir şey verirken, sunarken, iki kişi arasındaki herhangi bir iletişim çeşidinde işe yarar. Gayet olumlu bir ünlemdir, hiçbir zaman ters tepmez, her kullandığınızda olumlu tepki alırsınız. Japoncanızı çeşitlendirmek için, “hai”, “domo” ve “hai domo”yu dönüşümlü olarak kullanabilirsiniz. Özellikle “hai domo” dediğinizde Japoncanızın ne kadar iyi olduğu konusunda size iltifat edeceklerdir.

Hai ve *domo* konusunda yeterince aşama kaydettikten sonra “anoo”yu bilmekte fayda var. *Anoo*, bazen bir hayret, bazen de boşluk doldurma ünlemi; çok geniş bir kullanım sahası var. Türkçe konuşurken dimağımız durduğunda nasıl “eeee, hmmm” ile süre kazanıyorsak, *anoo* aynı şekilde kullanılabilir. Cümlelere *anoo* ile başlamak, aralarda birkaç kez *anoo* kullanmak racondandır, gayet doğal karşılanır. Bir şeye çok şaşırdığınızda, hayret ettiğinizde de yüksek desibelli, vurgulu bir *anoo* patlatabilirsiniz; şaşkınlığınızı karşınızdakine onaylatmak için, *anoo*yu “neh” ile güçlendirmekte fayda var. “Anoo neeeh” özellikle Japon kızların çok sevdiği bir ünlemdir.

“Neh” ve benzeri onama ünlemleri Japonya’da çok kullanılır. Belki de bireysel karar almadan ziyade takım çalışmasına, oybirliğine önem vermelerinden dolayı, Japonlar bütün düşündüklerini, söylediklerini karşılarındakine onaylatma güdüsü taşıyor olabilirler. “Nee” ya da “neh” (ve bu ünlemin harflere dökülmesi zor diğer telaffuz çeşitlemeleri), biraz kadınsı bir ünlem olarak tanınır; erkekler tarafından kullanılırsa çok sert ve keskin bir “NEH” çıkarmanız gerekir. Kadınlar tarafından kullanıldığında, her iki üç cümleden birisinin giderek uzayan, inleme şeklinde bir “neeeeeehhh” ile bitişi bir süre sonra dinleyeni trans haline sokar ve hipnotize olmuş bir şekilde her söyleneni tasdik etmeye başlarsınız.

Neh her ne kadar bir onama ünlemi olsa da, dinleyenin aktif katılımını gerektirmez. Bir nevi Türkçedeki “değil mi”den bozma “di mi”ye benzer.

Türkçe konuşan birinin iki cümlede bir “di mi” demesi beni gıcık eder, ama “neeh”de daha hipnotik bir yumuşaklık mevcuttur. Eğer konuşurken “neeh” sizi kesmez de, muhatabınızdan daha aktif bir onama beklerseniz, o zaman “so des” serisine geçmeniz gerekir. “So des ka?” veya “So des neh?” ünlemleri, karşınızdakini bir tepki vermeye zorlayan “Öyle değil mi ama”, “Haksız mıyım yani Osmannn” benzeri anlamlar yüklüdür.

Japonya’ya ayak bastığınızda daha pasaport kontrolünde karşılaşacağınız ilk ünlem “dozooo” (buyrunnn) olacaktır. Japonya’ya ilk seyahatimde, henüz uçak yolculuğunun yol açtığı sersemliği üzerimden atamamışken, pasaport kontrolündeki görevli olanca kart sesiyle bana “DOZOOO” diye bağırdığında, hemen bavulumu atıp savunma pozisyonu almıştım; adamlar “buyurun”u bile sizi dövecekmiş gibi buyuruyorlar.

Kısacası, Japonya’da size bir şey verilirken “hai, domoo”, siz birine bir şey verirken de “hai, dozoo” diye bağırırsanız, iş bitmiştir. Daha fazla Japonca öğrenmenize gerek yoktur; bu ikisi uzunca bir süre sizi idare eder. Japonlarla yemeğe, içmeye, eğlenmeye gittiğinizde de, karşınızdaki konuşurken, “anooo... wrröeehh... höeee... yoşşş” gibi kibar gırtlak hareketleriyle ara sıra sözünü kesip, bu ünlemleri “So des neee?” ile güçlendirirseniz, keyfinize diyecek olmaz. Ben üç sene bu taktiği uyguladım, bazı Japon arkadaşlarım halen benim çok iyi Japonca konuştuğumu sanıyorlar.

Eğer kilit Japon ünlemlerine günlük konuşmada işinize yarayabilecek kırk elli kelimelik bir cephane de eklerseniz, Japoncayı hallettiniz demektir. Bu durumda, kendinizin ve muhatabınızın alkol derecesine göre, on dakikadan sonsuzluğa uzayan bir süre diliminde sohbet edebilecek kudret damarlarınızda mevcut olacaktır. Örneğin, benim *izakaya*larda (Japon meyhanelerinde) yiyip içerken yeni tanıştığım Japonlarla Japonca sohbet edebilme matrisim, alkol miktarının bir fonksiyonu olarak aşağıdaki gibiydi:

Ben	Japon	ohbet Süresi (Kanto Bölgesinden)	ohbet Süresi (Kansai Bölgesinden)
ayık	ayık	10 dakika	12 dakika
ayık	arhoş	20 dakika	22 dakika
arhoş	ayık	1 saat	2 saat
arhoş	arhoş	pazara kadar	mezara kadar

Kansai bölgesinden (Osaka ve civarı) bir Japonla sohbetin Kanto bölgesine göre (Tokyo ve civarı) daha uzun olmasının sebebine gelince... Onu da Japonya’ya gidince görürsünüz!

寿司

Japon Mutfağına Giriş

Japonya denildiğinde insanların aklına ilk gelen konulardan biri Japon mutfağı ve ilk sorulan sorulardan biri de “Abi, sen de o balıkları çiğ çiğ yiyor muydun?” oluyor. Japon mutfağı, bilindiği gibi, dünyada moda ve yükselen akımlardan; böyle olunca da çağa ayak uydurmak isteyen her dünya vatandaşının mutlaka bir *sushi* tecrübesi oluyor.

Durum bu iken, Tokyo’da da oldukça fazla sayıda Japon lokantası açılmış. Diyeceksiniz ki, “Tokyo’da Japon lokantası olması doğal değil mi?” Doğal tabii ama, biraz palazlandıktan sonra Japon halkının yabancıya meyletme merakı yüzünden 1980’lerden itibaren ortalık anlamsız derecede pahalı Fransız, İtalyan ve benzeri lokantalarla dolmuş. Ne zaman ki Japonlar Japon lokantalarının ABD ve Avrupa’da çok moda olduğunu, gayet rağbet gören ve pahalı yerler haline geldiğini, New York sosyetesinin *sushi* yeme modasına takıldığını duymuşlar, Japon mutfağı yeniden gözde olmuş.

Ben de haliyle ara sıra Japon lokantalarına gitmek durumunda kaldım. Zaten Tokyo’da gereğinden fazla lokanta var; hesaplamalara göre Tokyo’da doğan bir vatandaş doğduğu günden itibaren günde üç öğün yemeği farklı bir lokantada yese, Tokyo’nun tüm lokantalarını bitirmesi doksan küsur yıl alıyormuş. Bende doksan yaşına kadar bekleyecek Japon sabrı olmadığından, iyilerinden bazılarını seçip fikir edinmeye karar verdim.

Japon mutfağı denilince ilk akla gelen yemek *sushi*. Aslında Japonya’ya *sushi* konusunda oldukça önyargılı gelmiş, ağzıma çiğ balık koymamaya ant içmiştim. Güçlü bir iradem olduğundan, sözümü üç dört hafta tutabildim; sonrasında da en sevdiğim yemeklerden biri *sushi* oldu. Bunun belki de en önemli sebebi, *sushi*lik balığın çiğken çok lezzetli olup pişirildiğinde bir şeye benzememesi. Pişmiş balık takıntım yüzünden iki üç kez *sushi*lik balık filetolarını evde pişirmeye çalışıp mundar ettikten sonra evde ailecek *sushi* yapmaya başladık ve gayet de güzel oldu. *Sushi*lik balığın pişince neye benzediğini merak edenler, bir banyo süngeri alarak yağda kızartıp yiyebilir ve aynı lezzeti yakalayabilirler.

Çiğ balık temelli beslenmeye en rahat *maki sushi* (yosuna sarılmış dürüm *sushi*) ile başlayıp *sashimi* ile nirvanaya ulaşabilirsiniz. *Sashimi*, balığın bodoslama olarak çiğ yenmesidir; yani kaynaktan tüketiciye hiçbir aracı olmadan (pirinç de dahil) ulaşmasıdır. Tabii şu konuyu aydınlatmakta fayda var: Çiğ balık dediğimizde biz Türklerin aklına hamsi, istavrit, barbun gibi minyon balıklar geliyor. Doğal olarak da bu balıkları çiğ yediğinizi düşününce midenize bir haller oluyor. Aslında *sashimi*lik balıkların makbulü, çok yağlı ton balıkları, somon, torik gibi iri kıyım deniz mahlukatı. Ahtapot, kalamar ve benzeri börtü böceğin de çiğ yenmesi mümkün, ama o seviyeye gelmek gerçekten bir alışmışlık gerektiriyor.

Sashimi yemeye ilk kez, on beş yıldır Japonya'da yaşayan Alexander adlı bir arkadaşımla birlikte gittim. Değişik balık denemelerinden sonra, ağzıma ahtapotumsu bir yaratık attım. Kauçuk kıvamındaki yaratığı çiğnemeye başladım ve yaratık ağzımın içinde lastiksi bir biçim alarak neredeyse cana geldi. Bir süre sonra ahtapotla çene kemiğim arasında kıyasıya bir boğuşma başladı; arkadaşım ise kendinden geçmiş, bana *sushi*nin inceliklerini anlatıyordu. On dakika sonra ben hâlâ ahtapotla ölüm kalım mücadelesi verirken, o birkaç tabak daha *sushi* götürmüştü. Alexander'in dikkatini "Şuradaki balık da neyin nesiymiş" diyerek başka bir yöne çektikten sonra iki elimi birden ağzıma soktum, hayvanı vantuzlarını dişlerimden sökerek dışarı attım ve derin bir nefes alarak hayata döndüm. Uzun lafın kısası, *sashimi* denerken bildik iri yarı, cüsseli, yumuşak balıklardan şaşmayın...

Zaten *sashimi*ye girmeden önce *sushi*yle ısınma turları atmakta ve tecrübe kazanmakta fayda var. *Sushi* kısaca, çiğ balığın pirinç sirkesiyle pişirilmiş pirinç eşliğinde yenmesidir. Eski dönemlerde balığı uzun süre saklayabilmek için pirinç ile sararak bekletirlermiş. Hatta, balığı sarmaladıkları pirinci çöpe atarlarmış. Daha sonra pirinç sirkesi icat edilmiş ve balığın işlenme süresi kısalmış; daha doğrusu pirinci sirke ile pişirerek doğrudan balık eşliğinde yemeye başlamışlar.

*Sushi*nin de kendi içinde birçok çeşidi var; *maki sushi* denilen, bizim dürümlere benzeyen çeşidiyle *sushi*ye giriş yapmanızı tavsiye ederim. *Maki sushi*, lavaş yerine *nori* (yosun), et yerine balık, garnitür yerine de pirinç kullanılan bir dürümdür. Ecnebilere *sushi* sevdirmek için özellikle Amerika'da "Californian roll" (Kaliforniya dürümü) denilen modeller icat

edilmiş olup, *sushi*nin içine avokado başta olmak üzere ellerine geçen zerzevatı doldurdukları çeşitlemeler bayağı rağbet görmüştür.

Japonya'da en makbul *sushi* cinsi ise *nigiri sushi*dir diyebiliriz. *Nigiri sushi* yapmak için, *sushi*yi hazırlayan usta eline bir avuç dolusu pirinç alıp sıkıştırıyor (bak. çiğ köfte), iki parmak büyüklüğünde bir balık ya da deniz ürünü parçasını pirince yapıştırıyor. Siz önünüze konan bu *sushi*yi, ikiye bölüp mü yesem, ısırmaya mı çalışsam diye düşünürken, yanınızda oturan Japon lokmayı olduğu gibi ağzına atıyor. Ağzı % 130 doluluk kapasitesinde çalışırken, fazla gelen pirinç tanelerini püskürterek sizinle sohbete başlıyor. Biraz önce çıtı pıtı konuşan ve kibarlıktan ezilip büzülen Japonun *sushi* yerken nasıl bir canavara dönüştüğüne hayret etseniz de, raconun bu şekilde olduğunu kabulleniyor ve *sushi*yi ağzınıza tıkıyorsunuz.

Sushi ile *sashimi*yi aynı tabakta buluşturan, şık lake kaplardaki pirincin üzerinde çiğ balık çeşitleri ile sunulan *chirashizushi* göze ve damağa hitap eden bir çeşitleme. İşin içine Japonlar girince, balığın estetik şekillerde kesilmesi ve kapların içine sanatsal kaygılar duyularak yerleştirilmesi de sürpriz olmamalı.

*Sushi*nin hammaddesi pirinç, *sushi* yapımında dikkat edilmesi gereken en önemli ayrıntı ise pirincin yeterince yapışkan ve hafif ekşi olacak şekilde kıvamının tutturulması. Japonların kısa taneli pirinçleri *sushi* için en uygun malzeme; sakın jasmin pirinç kullanmaya kalkmayın. Türk mutfağındaki gibi pirincin piştikten sonra tane tane dökülmesi makbul değil; avucunuza alınca tanelerin yapışması bekleniyor.

Pirincin üstüne kullanabileceğiniz malzemelerde ise sınır yok. Her ne kadar *sushi* insanlarda "çiğ balık" fikri uyandırsa da, *sushi*de aslolan pirinç; üzerine balık ve her türlü deniz yaratığını koyabileceğiniz gibi, çeşitli sebzeler, yumurta, turşu çeşitleri veya hayal gücünüzün sınırlarının ulaştığı bir maddeyi kullanabilirsiniz. *Hashi* (çubuk) kullanamıyorum diye *sushi* yememezlik etmeyin; elle saldırmakta hiçbir mahsur yoktur.

*Sushi*nin en keyifli yendiği yerler *sushi* barlar; en kolayı ise "kaiten sushi" denilen, *sushi* tabaklarının yürüyen bantlar üzerinde döndüğü restoranlar. *Kaiten sushi* barlarda Japonca konuşmaya veya *sushi* çeşitlerinin ismini bilmeye gerek yok; balıklar önünüzden geçit töreni yaparken gözünüze kestirdiğinizi kapmanız yeterli. Tavsiyem, böyle bir yere girince, yürüyen

bandın başına yakın bir yer tutmanız; yoksa gözünüze kestirdiğiniz ve size doğru gelen bir *sushi* tabağını önünüzdeki rakibiniz kapabilir.

Bu tip *sushi*cilerde biraz tecrübe kazandıktan sonra, ustanın tezgâh başında olduğu eğlenceli bir mahalle *sushi*cisine gidebilirsiniz. Derdinizi anlatacak kadar *sushi*den anlıyorsanız, ustaya ne istediğinizi doğrudan söylüyorsunuz, o da size hemen tazecik hazırlıyor. “Yetenek sizsiniz” tadındaki *sushi* hazırlama süreci ise işin tuzu biberi; ustamızın eline bıçağı alıp balık filetolarını artistik hareketlerle kesmesi, bu arada size durmadan Japonca esprilerle takılması, diğer ustalarla bağırarak paslaşması, size epey keyifli bir deneyim yaşatacaktır. *Sushi*cilerde kadın usta görmemenizin sebebini ise, kadınların ellerinin erkeklerden daha sıcak olması ve bu durumun *sushi*yi “bozması” olarak açıklayacaklardır.

Benim sürekli gittiğim *sushi*cimde ahbap olduğum bir usta vardı. Tezgâha geçip karşısına ilk oturduğumda, yüzüme bakıp “Nicholas Cage” diye bağırması beni önce dumura uğratsa da, sonunda iyi ahbap olduk onunla (Ara not: Nicholas ile hiçbir benzerliğim yoktur! Usta, sürekli balık kestiği için, beni balıkgözü objektiften görmüş olmalı). Oraya her gittiğimde, olmayan Japoncama rağmen benimle sohbet etme çabaları, müessese ikramı *sushi* tabakları, lokantaya giren Japon kızlara beni “Nicholas” olarak tanıtma gayreti sonucunda *sushi* gecelerime ayrı bir tat vermiştir kendisi. Restoranda bulunan devasa akvaryumların içinde şaşkın balıkların yüzmesi, her on beş-yirmi dakikada bir akvaryumdan bir balığın yakalanıp teatral bir gösteriyle kesilerek “taze taze” servis edilmesi de *sushi*cime ayrı bir hava katıyordu.

Sushi aksesuarlarına gelirsek, ilk sırayı soya sosu alacaktır. Bin bir çeşit ve tasarımdaki minicik şirin tabaklara sosunuzu koyup, içine isterseniz ekstra *wasabi*yi de basarak, *sushi*nize ayrı bir lezzet katabilirsiniz. *Sushi* mevzubahis olmuşken, *wasabi*yi (hardal kıvamında bir çeşit acı turp sosu) unutmamak gerek. *Wasabi*, sadece *sushi*ye lezzet ve acılık katmakla kalmıyor, çiğ balıkta bulunması muhtemel parazitleri de öldürüyor. *Wasabi*nin değişik bir acısı var; biber gibi dilinizi ve boğazınızı yakmak yerine, acısı burnunuzdan ve kulağınızdan çıkıyor. Kulak, burun ve boğaz arasında ne kadar geçit, tünel, boru varsa hepsi açılıyor; hatta bir daha sinüzit olmayacağınızı düşünüyorsunuz.

Zencefil turşusu da ilginç bir *sushi* aksesuarı. Oldukça keskin bir tadı olan bu turşuyu iki değişik *sushi* arasında yiyerek ağız tadınızı sıfırlıyorsunuz. Böylece önce yediğiniz *sushi* ile daha sonra yiyeceğiniz *sushi*nin tatları birbirlerine karışmıyor. Turşunun keskin tadı başta rahatsız etse de, sonradan tiryakisi olmanız muhtemel. Japonya'ya gittiğimizde bir buçuk yaşında olan kızım her *sushi* sofrasında "duuşu duuuşu" nidalarıyla masaya saldırıp zencefilleri süpürüyordu.

*Sushi*nin yanında bira veya *sake* (Japon pirinç şarabı) iyi gider. Araba kullanacağım derseniz, soğuk veya sıcak yeşil çay da yakışır. Çoğu *sushi*cide deniz ürünlü *mizo* çorbası, az da olsa kızartılmış ürünler bulabilirsiniz. *Sushi*nin üstüne *sorbe* (donmuş şerbet) yiyen olur, ama kahve içenine rastlamadım. Bence Türk mutfağı ile Japon mutfağını kaynaştırıp *sushi*nin arkasından helva yemek de fena olmayabilir.

Peki *sushi* Japonya'da ucuz mu, pahalı mı? Çelişkiler ülkesi Japonya'da bu sorunun iki cevabı var: Hem ucuz hem pahalı. *Sushi* aslında bir anlamda fakirin ekmeği. Mütevazi *sushi* barlarında çok hesaplı *sushi* yiyebilir, isterseniz marketlerden ucuza hazır *sushi*-*sashimi* paketleri alabilirsiniz. Oldukça taze ve lezzetli *sushi*leri çok uygun fiyata bulursunuz. Ama canınız ille de para harcamak ve şık bir ortamda bulunmak isterse, Tokyo'nun lüks bir lokantasında küçük bir *sushi* tabağına büyük bir servet de ödeyebilirsiniz. Seçim sizin...

刺身

Tsukiji: Balık Pazarı Teftişi

Türkiye'nin *sushi* açısından stratejik önemine gelirsek, en makbul *sushi* malzemesi olan *maguro* (mavi yüzgeçli ton balığı) Doğu Akdeniz'de bol miktarda bulunuyor. Bu işin ticaretini yapan bir Japon balık toptancısı ile konuştuğumda, birçok Akdeniz ülkesinden *maguro* getirdiklerini, Dalmaçya kıyılarında ton balığı çiftlikleri olduğunu, ama özellikle Türkiye mahsulünden çok memnun kaldıklarını söylemişti.

Bu konunun çok fazla boyutu ve teknik ayrıntıları var, ama kısaca özetlemek gerekirse, ton balığı işi çok kârlı bir iş. Dünyada yakalanan ton balıklarının yaklaşık üçte ikisi Japonya'ya gidiyor. Ton balığı henüz çiftliklerde yumurtadan üretilemediği için, Japonya dünyanın her yerinden ton balığı almaya muhtaç; çünkü mutfaklarının en beğenilen, en kıymetli *sushi-sashimi*leri ton balığından yapılıyor.

Ton balığı ticaretinin katma değeri çok yüksek, bu yüzden dünyanın birçok balıkçı ülkesi Japonya'ya ton balığı satmak üzere canını dişine takmış durumda. Tabii ki bu durumdan en hoşnutsuz olanların başında bizzat ton balıkları geliyor, çünkü köklerine kibrit suyu dökülmek üzere. Bu yüzden ton balıklarını koruma amaçlı uluslararası örgütler kurulmuş, ülkelere bir yılda yakalayabilecekleri balık miktarı için kotalar konulmuş, ton balığı avlayan teknelere ve donanımlarına sınırlamalar getirilmiş.

Ton balığı üzerine halen dünyada büyük bir ticari savaş kopuyor, çevreci gruplar bu konuda daha aktif mücadeleye girişiyorlar ve birçok ülkede (Japonya başta olmak üzere) önemli bir kamuoyu baskısı da yaratmaya başlıyorlar. En önemli söylemleri de, "Biz bu hızda ve umursamazlıkta ton balığı yemeye devam edersek, torunlarımız yiyemeyecek" şeklinde...

Türkiye de sonuçta bu ton balığı ticaretinden bir pay kapmaya çalışıyor. Kaptığı pay henüz Japonya'nın ithalatı içinde cüzi olsa da, Türkiye'nin Japonya'ya toplam ihracatının üçte birini geçmiş durumda. Türk *maguro*sunun kalite ve lezzetinin oldukça iyi olmasına rağmen, işi uluslararası kurallara göre oynamakta bazı sıkıntılarımızın olması, doğaya ve diğer canlıların yaşamına karşı tartışmalı saygımız işi güçleştiriyor. Nitekim 2005 yılı sonlarında, "ton balığı katili, balığın soyunu sopunu

kurutan ülke” olarak, Japonya’da haklı veya haksız bir şöhret kazandık ve tüketici ambargolarına maruz kaldık.

Yağlandıkça lezzeti ve kıymeti artan bu balık, 200-250 kilogram ağırlıklara kadar ulaşabiliyor ve ağırlığınca altın ediyor. Teşbihte pek de hata yok, çünkü balık halindeki mezatlarda mevsimine göre böyle bir balık yaklaşık otuz beş kırk bin dolara alıcı bulabiliyor. Bu paraya Japonya’da *ful aksesuar*, lüks bir arazi aracı satın alabilir, artan paraya da gidip bir porsiyon *sushi* yiyebilirsiniz.

> *“İyi günler, şu tezgâhın solundaki ton balığını alacaktım.”*
>
> *“Tabii abicim, sana hemen sushilik doğrayayım balığı... Ödeme nasıl olacaktı?”*
>
> *“Araba ile takas ediyor musunuz?”*
>
> *“Kusura bakma abi, araba kabul edemiyoruz. Elimde kırk yedi tane Mercedes var, daha satamadım. Gayrimenkul var mı?”*
>
> *“Deniz kenarında imarlı iki dönüm arsam vardı, onunla da geçen ay bir balık aldım.”*
>
> *“Bankalar uygun şartlarla ton balığı kredisi veriyor, bordrosuz, kefilsiz... O zaman onu deneyin.”*

Bu konudaki rekor, 2011 yılı başlarında kırıldı: 340 kilogram ağırlığındaki yağlı bir ton balığı, yaklaşık 400.000 dolar karşılığında satıldı. İki üç büyük restoran balığı ortaklaşa aldı. Restoranların zarar ettiğini sakın düşünmeyin; “İşte o meşhur balık” reklamlarıyla porsiyonu astronomik fiyatlardan kapışıldı.

Fiyatlar bu seviyelerde olunca, özellikle aralık ve ocak aylarında Türkiye’den Japonya’ya uçak kargosu ile büyük miktarlarda taze ton balığı gönderiliyor. Bu fiyattaki balığa, değil kargoyla göndermek, *bizinıs klas* bilet bile alsanız iyi kâr edersiniz.

Olayı bizzat yerinde kontrol etmek için bir sabah Tsukiji balık pazarına gittim. Sabah dediysem, daha sabah ezanı bile okunmadan, saat dört civarı oradaydım. Çünkü sadece Japonya’nın değil, dünyanın en büyük balık pazarı olan Tsukiji balık pazarında mesai gece yarısından sonra başlıyor ve ertesi öğlen o günün faaliyetleri bitmiş oluyor.

1923 depremine kadar Tokyo’nun balık pazarı kanallarla ulaşılan Nihonbashi’deymiş; balıkçılar da pazara ulaşmak için uygun gel-git hareketlerini beklermiş. Balık pazarı bir med-cezirden diğerine coşarmış. Günümüzde de balık pazarında sabit bir GEL-GİT hareketi görülüyor; gece yarısında yüzlerce kamyon ve teknenin yanaşması ile başlayan GEL, ertesi öğlen binlerce ton deniz mahsulünün kamyonlara yüklenip ülkeye dağıldığı GİT ile sonlanıyor.

O gün balık pazarında işlem görecek tüm deniz mahlukatı gece yarısından itibaren halde kendine bir köşe kapıyor. Yaklaşık 60.000 kişinin çalıştığı dev tesiste hayat hareketleniyor, balıklar sınıflandırılıp müzayede ve satışa hazır hale getiriliyor, sabah beşte başlayan ton balığı müzayedesiyle heyecan zirveye vuruyor. Ton balığı müzayedesinin yapıldığı hangara normalde ziyaretçilerin girmesine izin verilmiyor. Hangarın bir yarısına dondurulmuş ton balıkları istiflenmiş. Diğer yarısıysa dünyanın dört bir yanından getirilmiş taze balıklarla dolu. Dünyanın bir ucundan taze balık nasıl gelir demeyin; bu iş için bile akla ziyan teknikler geliştirmiş, yüzer havuz gemiler yapmışlar.

Müzayedenin bir-bir buçuk saat öncesinden itibaren müzayedeye yetkili kişiler balıkları tek tek incelemeye başlıyorlar. *Shitami* denilen bu işlem için tüm balıklar kuyrukları ve kafaları kesilmiş, karınları yarılmış, içeriden ufak bir parça et kesilerek balığın üstüne yerleştirilmiş, nerede yakalandığı, ağırlığı gibi bazı özellikleri üstüne etiketlenmiş olarak görücüye çıkıyorlar. Balık simsarları da ilgilendikleri balıkları elliyor, mıncıklıyor, orasını burasını kurcalıyor, hafifçe tadına bile bakıyor ve ellerindeki not defterlerine izlenimlerini yazıyorlar.

Ben de şans eseri müzayedenin yapılacağı bölgeye sızmış ve balıkları parmaklamaya başlamıştım. Balıkların arasında gezdim, bu zavallı hayvancıkları mıncıklayan simsarları inceleyip mesleğin sırlarını kapmaya çalıştım, Türkiye’den gelen ton balıklarını bulup onlarla hatıra fotoğrafı çektirdim, hatta piyasalarını artırmak için balığın yanında durup, “Of, nefis görünüyor; bu balık acayip para eder” şeklinde söylendim. Ama sözlerimi ciddiye alan olmadı; simsarlar, robot gibi ve baş döndürücü bir hızla balıklar arasında koşturarak şecerelerini çıkarmaya devam ettiler.

Saat beş-beş buçuk arasında kanlı bir müzayede başladı. Müzayede kısaca şöyle bir etkinlik: Hal görevlisi bir amca, balığın önüne dikilip açık

artırmayı başlatıyor. Konuşması, dini bir ayindeki zikir çekme ton ve frekansında gerçekleşiyor. Bu arada, balığın taliplileri parmakları ile "üçün biri", "işte bu", "kurt başı" anlamlarına gelebilecek ilginç el hareketleri yapıyorlar. Satıcı, tekdüze bir sesle gidişatı özetlerken, karşısında yirmi beş-otuz alıcı el hareketleri ile fiyat artırıyorlar. Satıcı da onlara "Bu fiyata nah alırsınız" gibi hareketlerle karşılık veriyor. İşitme engelliler için hazırlanmış bir haber bültenine benzeyen pazarlık on beş-yirmi saniye gibi inanılmaz bir sürede sonuçlanıyor ve balık yeni sahibine kavuşuyor.

Pazarlık sırasında insanların parmakları o kadar hızlı hareket ediyor ki, müzayede görevlisinin bunları nasıl takip edebildiğine, değerlendirebildiğine inanamıyorsunuz. Ben hipnotize olmuş bir şekilde müzayedeyi izlerken, biri beni de araya sıkıştırıp ayaküstü satıverse farkına bile varmazdım doğrusu... Satılan balığın üstüne yeni sahibinin ismi yazılıyor ve hızla bir sonraki balığa doğru seğirtiliyor. Sıradaki balığın taliplileri müzayedecinin başına üşüşüp parmaklarını uçurmaya başlıyorlar, satıcı yeni bir dua mırıldanıyor ve tüm balıklar satılana kadar bu ayin sürüyor.

Müzayede sırasında, birbirinin aynısı gibi görünen iki balığın ne kadar değişik fiyatlara satılabildiğine tanık oluyor ve hayret ediyorsunuz. Fiyat farkı, ton balığının değişik bölgelerinin farklı lezzet ve yağ oranına sahip olmasından kaynaklanıyor. Balığın eti, *akami*, *toro*, *chutoro* ve *ootoro* şeklinde sınıflandırılıyor. *Akami* hayvanın kırmızı eti iken, *ootoro* balığın en yağlı, açık pembe bölümü. *Sashimi* dünyasının kralı olan *ootoro* çok daha pahalıya satılıyor ve bir simsarın yeteneği balıktan ne kadar "çok kıymetli" et çıkacağını tahmin etmesiyle ölçülüyor. Simsarlar balığı mıncıklarken, parmaklarken ve tadına bakarken balığın değişik kısımlarının lezzeti, yağ oranı ve benzeri değerlerini tahmin etmeye çalışıyorlar. Tahminleri tutarsa iyi bir alışveriş yapıyorlar, tutmazsa olmadık bir balığa servet yatırıp patronlarından zılgıt yiyorlar. Rivayet odur ki, yamuk bir balığı pahalı alan simsara o balığın tümü çiğ çiğ yedirilirmiş.

Ben müzayedeyi seyrettikten birkaç hafta sonra, yabancıların ve işi gücü olmayanların müzayedeye girmesi yasaklandı. Balık pazarı yönetiminden yapılan resmi açıklama, turistlerin işin suyunu çıkardığı, on binlerce dolar değerindeki balıkları kurcalayıp zarar verdikleri, ayakaltında dolaştıkları şeklindeydi. Haklı oldukları konular vardı tabii. Sonuçta Tsukiji günde

yirmi milyon doların üzerinde iş hacminin döndüğü ciddi bir müesseseydi. Yirmi saniye bile yirmi bin dolarlık bir balığın satılması için uzun bir süre iken, cıvık turistlerin balıklara sarılarak fotoğraf çektirmesi abes olabiliyordu. Ama yasaklama kararının benim ziyaretimin hemen ertesinde çıkmasını, içeride tüm sakarlığımla dolaşmış olmama rağmen, içime sindiremedim.

Müzayede bittikten sonra içeriye devasa el arabaları giriyor ve her şirket satın aldığı balıkları arabalara yükleyerek, satılmak üzere, balık pazarındaki tezgâhlarına götürüyor. Ben de el arabalarından birinin peşine takılarak, olayın devamını seyretmek için bir tezgâha yanaştım. İki cevval abimiz ellerinde samuray kılıcını andıran bıçaklarla balığa giriştiler ve ton balığını *sushi*lik parçalara ayırma operasyonunu başlattılar. Ben bu arada balıkçının önünde yalanan kediler gibi olayı seyrediyor ve fotoğraf çekerek adamların işlerine odaklanmalarını engelliyordum. Sevgili balıkçım ise, bu durum karşısında elindeki kılıcı kalçama saplamak yerine, gülümseyerek bana poz verdi. Daha sonra balıktan pespembe bir parçayı özenle kesti ve bana doğru uzattı. Büyük bir jestle karşılaştığımın farkındaydım; hani bir karpuzu kesersiniz de, sadece göbeğini ayırıp yersiniz ya... Çekinerek adamın elinden löp eti aldım ve olanca çiğliğiyle yuttum. Sabahın altısında, daha yeni kesilmiş bir balıktan kocaman bir çiğ et parçasını ağzınıza atarken ne hissederseniz, işte ben de aynı duyguları hissettim. Adam benim balığı yememden çok memnun oldu, ben daha da memnun oldum; çünkü lokum kıvamında, çok lezzetli ve gereğinden fazla taze bir parça *sashimi*yi bir daha nerede bulurdum? Başımdan geçeni bir Japon arkadaşıma anlatınca inanılmaz nidalar çıkardı, çünkü yediğim balık parçası dört beş *sushi* parçasına eşdeğer boyuttaydı ve kalburüstü bir *sushi*cide yüz dolarlık bir fiyata alıcı bulabilecekti.

Çiğ balığı sindirmek için Tsukiji’de dört dönerken, ton balığı dışında alınıp satılan diğer mahlukatı da tanımış oldum. İnsanın hayal sınırlarını zorlayacak kadar çok balık, ahtapot, yengeç, kalamar, yosun, karides ve denizden çıkan bilumum börtü böcek inanılmaz bir hızla el değiştirmeye başlamıştı. Tezgâhlardaki deniz yaratıklarının görüntüsü müthiş bir renk ve şekil cümbüşü oluşturuyordu. Görüntünün alıcıları kandırmasını önlemek için Tsukiji’de aydınlatmaya sınırlamalar getirilmiş. Çıplak ampul ışığı dışında, balığın rengi ve görünümü hakkında alıcıyı yanıltabilecek her türlü aydınlatma yasaklanmış.

Japonya, kişi başına balık tüketiminde dünyada ikinci sırada. İlk sırada Norveç var, ama Norveç'in kişi ve baş sayısı çok mütevazi olduğundan küresel tüketimi fazla etkilemiyor. Ama Japonya, dünyanın en fazla balık avlayan ve, bu yetmiyormuş gibi, en fazla deniz ürünü ithal eden ülkesi. Uluslararası bir araştırmaya göre, eğer Çinlilerin kişi başına balık tüketimi Japonların seviyesine çıkacak olursa, tüm dünya denizleri kurur ve denizlerde canlı hayat kalmazmış. Hadi hayırlısı...

Tsukiji'deki sakar turumu ezilmeden bitirmeye karar verdim. Müzayedelerin bitmesiyle beraber inanılmaz derecede yoğun bir balık alışverişi başlamış durumdaydı ve daracık koridorlarda minik akülü taşıyıcılar büyük bir hızla mal taşıyordu. Tsukiji balık pazarı devasa bir *go-kart* pistine dönüşmüş gibiydi ve ekmek derdindeki esnafın ortalıkta şaşkın şaşkın dolaşan turistleri ezmemek gibi bir kaygıları yoktu.

O halde ne yapmalıydım? Sabahın köründe yediğim çiğ balığın şokundan kurtulmak için biraz daha çiğ balık yemeliydim tabii; ne de olsa çivi çiviyi söker. Hemen Tsukiji'nin meşhur *sushi* barlarından birine yollandım. Sabahın altısında kapının önünde esaslı bir sıra vardı! Allahım, sanki Tokyo'nun yarısı sabah altıda taze çiğ balık yemek için buraya akın etmiş. Neyse ki sıra çabuk geliyor, hemen kendime sıcacık bir yosunlu *mizo* çorbası söylüyorum; çorbaya yumulduktan sonra da, gelsin çiğ yengeçler, karidesler, torikler, ton balıkları... Henüz üstlerinden denizin tuzlu kokusunu atamadan, neredeyse canlı canlı... Hem de daha gün ağarmadan!

優美

İleri Seviye Japon Mutfağı

“Tamam, *sushi*yi geçtik, ama doymadık. Şimdi sırada ne var?” diye sorabilirsiniz. Japon mutfağı çok zengin, kendine has özellikleri olan, *sushi*yle sınırlı kalmayan bir mutfaktır. Dünyanın en büyük üç mutfağının Fransız, Çin ve Türk mutfağı olduğu söylenegelir. Ben bu sıralamayı İtalyan, Türk ve Japon mutfağı olarak değiştirebilirim. Konu çok tartışmaya açık, ama kısaca özetlemem gerekirse, Türk mutfağının ününün hak edilmiş olduğunu söyleyebiliriz. Bu kadar milletin, kültürün, iklimin kesiştiği bir yerden aksi beklenemezdi zaten.

Fransız mutfağı ise, Fransızların reklam ve tanıtım konularındaki başarısının en büyük örneklerinden biridir. Fransız mutfağı nasıl ayırt edilir? Bir yemek sipariş edersiniz, önünüze yaklaşık yarım metrekare büyüklüğünde bir tabak gelir; ancak yemeğin yüzölçümü, tabağın yüzölçümünün yüzde beşini geçmez. Ama ödediğiniz hesap yemeğin değil, tabağın yüzölçümü ile orantılıdır. İşte o zaman bilin ki, Fransız mutfağı ile karşı karşıyasınız.

Zaten esas olan, yediğiniz yemek değil, sostur. Tabağınızdakinin balık, et ya da tavuk olması önemli değildir; malzemenin asıl görevi sosu taşımaktır. Sosun hakkını yemeyelim, çünkü Fransız mutfağının gerçekten çok lezzetli sosları vardır. Temel gıda maddesinde fazla iş yoksa, tek çıkar yol sosa yüklenmektir. Ama o sosu pantolon kemerinize döküp yeseniz de benzer lezzeti alırsınız zaten; bir de ete, balığa para vermenin bence anlamı yoktur.

Fransız mutfağının kökeni hakkında bir anekdot okumuştum. Yüzyıllar önce İtalya’dan Fransa’ya gelin giden bir asilzade hanımefendi, aç kalmamak için yanında üç esaslı İtalyan aşçı götürür; onlar da Fransız mutfağının temelini atarlar. Sadece pizza ve spagettiden ibaret olmayan İtalyan mutfağı bence çok esaslı bir mutfaktır; İtalyanların bu konuda Fransızlara karşı neden daha yoğun bir kampanya yürütmediğini de anlayamam.

Çin mutfağı ise, hakkını yemeyelim, gayet güzel bir mutfaktır. Ama bu kadar ünlü olması, dünyanın her köşesine yayılmış Çinliler sayesindedir. Özellikle ABD ve İngiltere gibi mutfakları fakir ama kendileri gelişmiş

ülkelerdeki yoğun Çin nüfusu, Çin mahalleleri ve pıtrak gibi açtıkları lokantalar sayesinde tanınmıştır. Genelde ana yemeklerin *wok* denilen büyük tavalarda çabucak hazırlanabilmesi, yani yemeklerin lokanta işleyişine uygun oluşu Çinlilerin işlerini kolaylaştırmıştır.

Japon mutfağı ise, bilinenden daha zengin, ama farklı tarzı olan bir mutfaktır. Her şeyden önce, yemek yemenin tek amacı doymak değildir; sofra damağa olduğu kadar göze de hitap etmelidir. Yemeğin hazırlanışı kadar, nasıl bir tabakta servis yapılacağı (tabakta bulunması ve bulunmaması gereken desenler), yemeğin tabağa ne şekilde yerleştirileceği, yanında yer alacak otlar, soslar, bitkiler, sofraya getiriliş şekli, masaya konuşu hep dikkat edilmesi gereken ayrıntılardır. Japon mutfağı lezzetten önce estetiktir; yemek sadece ağızla değil, gözle, kalple ve ruhla da tadılmalıdır.

Çin mutfağında, kullanılan gıda maddelerinin doğal tadından oldukça farklı lezzetlere ulaşmak hedeflenebilirken, Japon mutfağında malzemelerin doğal tadının vurgulanması esastır. Japonlar yemeği olabildiğince sade bir biçimde hazırlarlar, az pişirirler veya pişirmezler, malzemenin özelliklerini kaybetmemesine özen gösterirler. Bunu da söz konusu yiyecek maddesinin ruhuna saygıdan yaparlar.

Mutfağı belirleyen en önemli unsurlardan biri mevsimlerdir. En sıcak yaz günlerinde *unagi* (bir çeşit yılanbalığı) çok makbuldür. Sonbaharın kısa bir döneminde toplanan *matsutake* mantarları, günler öncesinden Japonların ağızlarının suyunu akıtır. Kışın *yuzu* denilen bir çeşit narenciye piyasaya çıktığında, *yuzu* sosu ile hazırlanan yemekler, likörler, içecekler masaları donatır. *Sakura* (kiraz çiçeği) mevsiminde *sakura* aromalı çaylar, *mochi*ler (pirinç kekleri) marketlerin tezgâhlarını süsler. Gıda ithalatının artması sonucu her türlü yiyecek maddesi her mevsim bulunabilse de, Japonlar kendilerine özgü, geleneksel yiyeceklerini mevsimi geldiğinde dini bir ayin yapıyormuş gibi şükranla tüketirler. Tabii mevsimsellikle paralel olarak yiyecek maddelerinin tazeliği konusunda çok hassastırlar.

Meşhur *Michelin Rehberi*’ne (lokantaları derecelendiren ve Fransa’da yayımlanan bir kitap dizisine) girmeyi başarmış, Japonya’da çalışan bir aşçı ile tanışmıştım. Avrupa’da çalıştığı yıllarda yanında çalıştıracak eleman bulmakta çok zorlandığından, aşçılık okulunu bitiren gençlerin bile temel gıda maddeleri konusunda bilgisiz ve tecrübesiz olmalarından yakınıyordu.

Japonya'da ise sokaktan geçen herhangi bir vatandaşın otlar, sebzeler, mantarlar, bunların mevsimleri ve birbirleri ile uyumları konusunda hayli bilgili olduğundan bahsetmişti. Şaşırmıştım.

Japonların ana yiyecek maddesi pirinçtir. Pirinç, Türk mutfağındaki ekmeğin yerini tutar (Zaten ekmek Japonya'da lüks bir yiyecek maddesidir). Japonlar kendilerini bildi bileli pirinç tarımı yaparlar. *Gohan* dedikleri sade pirinç yemeği her öğünün (kahvaltı dahil) temelidir. Diğer tüm yiyecekler pirince eşlik eder, yanında katık görevi görür. Japonya'da öğün isimleri bile "sabah pirinci", "öğle pirinci" ve "akşam pirinci" şeklindedir.

*Gohan*ı ilk tattığımda aklıma küçükken ishal olduğum günler gelmişti. Annem lapa pirinç yapar, yanında az yoğurtla yedirirdi. Bizdeki tereyağlı, tuzlu, domatesli pilavlardan sonra *gohan* işkence gibi gelmişti. Sonra Japon mutfağının ilk prensibini öğrendim: Malzeme kendi tadında olacak, öyle tereyağını basıp pirinci leziz bir kalori deposuna dönüştürmeyeceksiniz! *Gohan* başta biraz hastane yemeği gibi gelse de, Japonların nasıl bir iştahla kaşıkladıklarını (pardon, çubukladıklarını) görüp, ben de yumulmaya başladım.

Bizim ve Japonların yemek yeme anlayışı arasında ciddi bir fark var. Biz Türkler, güzel bir meze sofrasını saymazsak, bir veya iki tabak ana yemek ile doymayı tercih ediyoruz. Daha yemeğin başında ekmeğe yükleniyoruz; ya çorbaya doğruyoruz ya da salatanın suyuna banıyoruz. İştahımızın en yerinde olduğu sırada yemeğin hamaliyesini yükleniyor, ana yemek geldiğindeyse doymuş oluyoruz. Kaç kez balık lokantalarına gidip meze ve lavaşla tıkındıktan sonra güzelim balığı çöpe göndermişizdir...

Japonya'da ise, başroldeki yemekler masaya sırayla ve çok küçük porsiyonlar halinde geliyor. Önemli olan doymak değil, iştahınız zirvede iken yemeğin hakkını vererek lezzetini almak. Küçük miktardaki birçok değişik yiyeceği afiyetle yiyorsunuz. Karnınız doydu mu? Henüz değil! Yemeğin sonlarına doğru önünüze koca bir kâse *gohan* geliyor ve sizi doyurma görevini üstleniyor. Tadı zaten oldukça nötr olan *gohan* ile midenizin kalanını dolduruyorsunuz ve yemeğin sonunda ana yemeğin tadı hoş bir anı olarak damağınızda kalıyor.

Bu çeşit beslenmenin en iyi örneği, hatta bir anlamda Japon mutfağının ulaştığı en son nokta, *kaiseki* sofraları. *Kaiseki*, “Bu çay da aç karınla gitmiyor kardeşim” diyen bir rahibin öncülüğünde, çay seremonilerine eşlik etsin diye ufak ufak bitki ve sebze yenmesiyle başlamış. *Kaiseki* sofralarında yemekler, mevsimselliklerine dikkat edilerek, küçük miktarlarda hazırlanıyor ve yine mevsimi vurgulayan yaprak, çiçek ve otlar eşliğinde tabaklarda servis ediliyor. Tabii tabağın şekil ve deseninin de yemekle uyum içinde olması gerektiğini söylemeye hacet yok. *Kaiseki* oldukça pahalı ve saygın bir yemek; olur olmaz yenmiyor ve yiyeceğin tadı kadar, sunuma ve göz zevkine de odaklanılıyor. Sofradaki sohbet, “Tuzu fazla kaçmış”, “İçi pişmemiş” ya da “Dibi de tutmuş” şeklinde olmuyor. Bilakis, şu şekilde oluyor:

> *“Tabaktaki balık desenini fark ettin mi? Tam da bu mevsimde en güzel zamanı.”*
>
> *“Evet, zaten tabağın kenarına koydukları falanca yaprakları da yemeğin ruhu ile büyük bir ahenk içinde.”*
>
> *“Masa örtüsünün renklerine dikkat ettin mi? Bugünün havasını yansıttığı gibi, yemeğin rengiyle de hoş bir kontrast yaratıyor.”*
>
> *“Evet, sashimileri tabağa dairesel bir şekilde dizmeleri, hayatın süregiden bir döngü olduğunu hatırlatıyor... Da, yemeğin tadı nasıldı?”*
>
> *“Bilmem, dikkat etmemişim!”*

Kaiseki biraz uç bir örnek olsa da, Japon yemekleri hazırlanırken dikkat edilmesi gereken bazı hususlar var. Örneğin bıçağın yeri sadece mutfak tezgâhı; yemek masasında yeri yok ve yemek bıçağı diye bir kavram yok (Malumun ilanı gibi oldu; her şey çubukla yeniyor ya zaten). Bu yüzden, yemek hazırlanırken malzemeler çubuk ile kavranabilecek lokmalar boyutuna indirgeniyor.

Sofra malzemeleri olarak kâseler ve küçük düz tabaklar revaçta. Kâselerin büyüklüğünün bile belli bir anlamı var: Yerde oturarak çubukla yemenin bir gereği olarak tabak ve ağız arasındaki mesafeyi en aza indirmek gerekiyor. Böylece sofradakiler kâsesini (içinde pirinç olanı) eline alıp ağzına yakın tutarak çubuklar ile kısa mesafede nakliyatı gerçekleştiriyorlar. Bu yüzden yemek kâseleri avuca rahat oturacak boyutlarda imal ediliyor. Tabii ki

mevsimlere ve yemeğin amacına uygun malzeme ve desen kullanımı da dikkat edilmesi gereken ayrıntılardan (Parlak ve pürüzsüz porselenler mi, pütürlü toprak kaplar mı? Sararan yapraklar mı, açan tomurcuklar mı?).

Yiyeceklerin ve diğer malzemelerin seçiminde en önemli ölçüt mevsim olsa da, hangi yiyeceklerin aynı sofrada servis edilip edilemeyeceğinden tutun da, yiyeceklerin renk uyumuna kadar, dikkat edilmesi gereken pek çok ayrıntı var. Renk uyumu konusunu ele alacak olursak, doğadaki yiyeceklerin beş değişik renk grubundan oluştuğu varsayılıyor ve sofrada her renk grubundan yiyeceğin bir uyum içerisinde bulunmasına dikkat edilmesi gerekiyor.

> *"Anne, mis gibi kıpkırmızı ton balığı sashimisi almıştım; güzelim balığı gidip yemyeşil marul yapraklarının yanına koymuşsun!"*
>
> *"Bu sene zıt renkler çok gözde, kızım; hatta geçenlerde bir defilede gördüm, sashimi dilimlerinin dar ve uzun kesilmesi çok moda! Hem bu sene pastel renkler hiç revaçta değil, keşke ton balığının yanına yavruağzı somon hiç almasaydın..."*

Ana yemeğin pirinç olduğu sofralarına, Budist ve Şinto inançları doğrultusunda uzun yıllar et, tavuk ve süt ürünleri girmemişse de, ottan, yapraktan bunalan Japon halkı artık her şeyi yemektedir. Mütevazi bir sofrada pirince genelde bir parça balık veya tavuk eşlik eder. Yanında mini mini tabak ve kâselerde *tsukemono* (turşu), *tofu* ve *miso* çorbası bulunur. Yemekle birlikte çay (yeşil çay veya *oolong* çayı) içebilirsiniz, ama yemekten sonra tatlı beklemeyin; karnınız tıka basa dolmadan da masayı terk edin.

Tofu ve *miso* deyince, soyanın sofradaki ağırlığından bahsetmemek olmaz. *Tofu*, soya sütünden elde edilen, tatsız tuzsuz, görüntüsü beyaz peynire, tadı hiçbir şeye benzeyen bir yiyecektir. Japonlar bu derece nötr bir gıdadan bile çok değişik lezzetler yaratmayı başarmıştır; biraz çabalayınca sevebileceğiniz bir *tofu* bulabilirsiniz. Lezzetsiz tüm gıda maddeleri gibi *tofu* da çok sağlıklı ve besleyici bir protein kaynağıdır; bu sayede Japon milletinin etten, sütten, yumurtadan uzak günlerinde onları ayakta tutabilmiştir. *Tofu* üzerine dönen sohbetlerde Japonlar size *tofu*nun ne kadar besleyici olduğunu anlatıp dursa da, lezzetli diyenine rastlanmamıştır. Ama nötr tadı sayesinde soya temelli soslara çok güzel ev sahipliği yapar.

Miso da bir çeşit mayalanmış soya ezmesidir. Genelde çorbası yapılır ve günün üç öğününde de sofra kadrosundaki yeri garantidir. Kullanım şekli olarak bizim tarhanaya benzer. Koyu salça kıvamındaki *miso*nun suda eritilmesiyle çorbası yapılır, isteğe göre içine *tofu*, yosun, taze soğan ve daha neler neler konur. *Miso*nun diğer yemeklerin hazırlanmasında sos olarak kullanıldığı da sık görülür.

Pişmiş ürünlerden bahsedecek olursak, kızartmalarda *tempura*yı tek geçmek lazım gelir. 16-17. yüzyıllarda Japonya'ya gelen misyoner Portekizlilerin Japon kültürüne en önemli katkısı *tempura*ya ilham kaynağı olmalarıdır. Çeşitli deniz ürünleri ve sebzelerin sulu kıvamda iken özel bir hamura bulanarak çok kızgın yağda kızartılması prensibine dayanan *tempura*, çiğ ürünlerden bıkanlara ilaç gibi gelir.

Japonların *tempura* dışında da balığı pişirerek yedikleri sayısız yemek vardır. Japonya'ya gidenlere özellikle devasa yengeç ve midyeleri tatmalarını öneririm. Yazın sıcak günlerinde yılanbalığı türlerini de es geçmemek lazım. Özellikle pilav üstü *unagi* (büyük yılanbalığı) veya *anago* (küçük yılanbalığı) tatlı bir sosla pişirilse de kesinlikle denenmesi gereken lezzetlerdir. Bunun dışında, sadece falanca ayın filanca haftasında yenen feşmekan balığı gibi şeceresini tutmaya imkân olmayan epey bir deniz mahlukatı, isteyenler için mevcuttur.

Çiğ veya pişmiş balıktan bıkanlar hemen tavuğa geçiş yapabilirler. Japonya'da tavuk ve türevleri benim tartışmasız en çok sevdiğim yiyeceklerdendir. Ana tavuk yemeği *yakitori*dir; kısaca tavuk şiş (ızgara) olarak tercüme edebiliriz. *Yakitori*, insana bir tavuktan kaç değişik tür et ve lezzet çıkabileceğini göstermesi açısından ibret vericidir; tavuğun gagası ve tırnağı dışında her yeri kullanılır. *Yakitori* şefliği başlı başına bir sanattır; hatta eski zamanlarda *yakitori* ustası olmak isteyen bir genç beş altı sene sadece tavuğu keser, ocağın başına geçmeden ustasını seyredermiş.

Yakitori yiyebileceğiniz salaş restoran ve tezgâhlar da apayrı bir tecrübe konusu. *Yakitori* restoranlarının çoğu *izakaya* (Japon meyhanesi) tarzında, işten çıkan Japonların uğrayıp inanılmaz gürültüler çıkararak yemek yediği mekânlardır. Öncelikle şu noktayı açığa kavuşturmak lazım: Bu insanlar açlık yüzünden tavuğun gaga dışında her lokmasını yemeye mecbur kalmışlar. Özellikle İkinci Dünya Savaşı ertesindeki açlık, kıtlık ve yokluk dönemlerinde istasyon çıkışlarında tavuk artıklarını pişiren küçük lokanta

ve tezgâhlar kurulmuş. İş çıkışı buralarda çöplenen Japonlar, karınlarını doyurduklarını sanarak evlerine gitmişler (Bu âdet halen devam ediyor). Mecburiyetten başlayan bu tavuk pişirme sanatı öylesine gelişmiş ki, *yakitori* restoranları halen bir tavuktan mucizeler yaratmaya devam ediyorlar.

Yakitori gayet ucuz bir yemek seçeneğidir, ama *shamo* tavuğu yiyeceğim diye ısrar ederseniz, bu size bir servete mal olabilir. *Shamo* gayet kabadayı, elinde tesbihle dolaşan, sürekli kavga ettiğinden vücudu epey gelişmiş, adaleleri sıkı bir tavuk cinsi olup, onu yemek biraz yürek ve cüzdan ister. Yani tavukta herkese ve her keseye uygun seçenekler bulunmaktadır.

Aynı durum ette de geçerlidir. Küçücük adada 127 milyon insana yetecek büyükbaş yetiştirilemeyeceğinden, ABD ve Avustralya'dan büyük miktarda et ithalatı yapılır. Standart bir et yemeği istediğinizde gayet uygun fiyata lezzetli seçenekler bulabilirsiniz. Ama Japon eti yiyeceğim diye ısrar ederseniz, orada bir dakika durun...

Hayvan az, insan bol olunca, Japonlar büyükbaşları ne yapacaklarını şaşırmışlar, hayvanları baş tacı etmişler, özel çiftliklerde sığırları besiye çekmişler. Kimi çiftliklerde hayvan başına on-on beş bakıcı düştüğü oluyor. Bakıcılar hayvanlara düzenli olarak masaj yapmak, onları kaplıcalara götürmek, bira içirmek, müzik dinletmek ve şu anda aklıma gelmeyen her türlü ihtiyaçlarını gidermekle görevliler. Kaplıcalar hayvanların iyice yumuşamasını, bira iştahlarının açılmasını, masaj da hayvanın yağının dokular arasında eşit bir şekilde dağılarak lezzetli bir "doku yağı" oluşmasını sağlıyor. Hayvanlara en iyi kalite su içiriliyor, stresten uzak, mutlu bir yaşam ortamı sunuluyor ve kesildiklerinde hayvanın etinde bir gram sinir ve sertlik olmuyor.

Wagyu denilen bu hayvancıkların böyle bir yaşamdan sonra hart diye kesilivermesi kulağa çok acıklı gelse de, hiçbir Japon vatandaşına kısmet olmayan bir konforda yaşadıkları unutulmamalı. Hangimiz yetmiş sene yerine otuz sene yaşamaya, ama kral gibi yaşamaya razı olmayız ki; sonra da varsın kessinler. Eğer *wagyu*dan hazırlanmış bir bifteği yeme şansına erişirseniz, "Bu yediğim et ise, bugüne kadar yediğim kayışlar neydi?" diye düşünmeden edemiyorsunuz. Hemen akabinde hesabı burnunuza dayadıklarındaysa, bildiğiniz etten şaşmamaya karar veriyorsunuz.

Doğal olarak *wagyu*lar çok pahalı. Hayvanların hayatları boyunca gördüğü muamelenin haşmetine paralel olarak etin fiyatı değişiyor ve etler geldikleri çiftliğin adıyla markalaşarak piyasaya çıkıyor. Aslında pek de piyasaya çıkmıyor, çünkü meşhur otel ve restoranlar kimi çiftliklerin etini önceden kapatıyor; isteseniz de alamıyorsunuz. Zaten en iyisi, bu eti adam gibi restoranda yemek; evde pişirmeye kalkıp, kilosuna yüzlerce dolar verdiğiniz eti mundar edebilirsiniz.

Eğer “Kendin pişir, kendin ye” modelini seviyorsanız, *yaki niku* ve *kushi katsu* restoranları tam sizin için... *Yaki niku*, kısaca, “ızgara et” anlamına geliyor. Japonya’da Kore barbeküsü olarak da bilinen bu restoranlarda, garsonunuz sizi ortasında elektrikli veya odun kömürlü mangallar gömülü olan masanıza oturtuyor. Önünüze küçük küçük dilimlenmiş küçük ve büyükbaş hayvanların eti, budu, dili getiriliyor, gönlünüzce pişirerek ve dilediğinizce soslara batırarak yiyorsunuz. Soslarda *miso* ve sarmısak başı çekiyor. Etler öylesine lezzetli ve baştan çıkarıcı ki, ilk kez bir *yaki niku* restoranına gittiğimizde kendimizden geçip kolesterole yumulmuştuk; daha sonra gecenin fotoğraflarını incelediğimizde kızım Çağla’nın bütün gece bir limon parçası kemirdiğini görmüş ve vicdan azabından soda içmiştik.

Kushi katsu ise, cozur cozur bir yağda kızaran çöp şişler olarak tercüme edilebilir. Bu sefer masanızın ortasına mangal değil, kaynayan yağ dolu bir kova gömülmüştür. Bazı restoranlarda siz menüden şişlerinizi seçersiniz, aşçılar pişirir; ama eğlenceli olanı, sizin bir büfeden istediğiniz şişleri alıp masanızda üstünüze kızgın yağ sıçratarak kızartmanızdır. Şiş büfesinde, küçük bambu çöplere takılmış et ve tavuk dışında, bol çeşitte mantar ve sebze de bulabilirsiniz. Japonya’ya kadar gelip de sağlıksız beslenmek isteyenler için son derece eğlenceli ve yağ kokan bir seçenektir *kushi katsu* mekânları...

Ben ızgara ve kızartmaya gelemem, yok mu şöyle güzel bir tencere yemeği derseniz, *nabe*leri denemenizde fayda var. *Nabe*, kısaca, büyük seramik kaplarda fokur fokur haşlanan et ve sebzelerden oluşan bir yemek çeşidi. En tanınmış *nabe* yemeği *sukiyaki*dir diyebiliriz. *Sukiyaki*, pastırma inceliğinde et dilimlerinin mevsim sebzeleri, *tofu* ve benzeri malzemelerle birlikte özel bir sos katılmış suda haşlanması ile yapılan ve daha sonra çiğ yumurtaya bandırılarak yenilen bir yemektir.

Böyle bir yemeği Japonya'nın Tohoku bölgesinde (kuzey Japonya'da) kayağa gittiğimde bir arkadaşımın dünürünün evinde yemiştim. Bölge halkının neredeyse tamamı gibi pirinç çiftçisi olan ev sahibimiz benim şerefime kilolarca Yonezawa eti almış. Yonezawa, o bölgenin en leziz *wagyu*larının beslendiği şehir ve biz o gece sofrada bir saat içinde büyük bir serveti mideye indirmiştik. Ev sahibimiz masada yemeği özene bezene hazırlıyor, en iyi (yani en yağlı) tarafını bana sunuyor, ben çaktırmadan eti çiğ yumurtaya banmaktan kaçınmak istediğimde hemen yumurta tabağını burnuma dayıyor ve gözlerini kocaman açarak benden gelecek lezzet çığlıklarını bekliyordu.

Yemek boyunca ev sahibimiz yaşadığı bölge hakkında ateşli bir vaaz vermişti. Söylediklerini damadı Tohoku Japoncasından Tokyo Japoncasına, arkadaşım da Tokyo Japoncasından İngilizceye çeviriyordu. Aralarında 300 kilometre mesafe olan iki şehrin insanlarının aynı dilde anlaşamıyor olması da gecemizin renkli hatıralarından biri oldu. Bu bol tercümeli ve meşakkatli yemeğe tabii ki bölgenin en tanınmış ve pahalı *sake*si (pirinç şarabı) eşlik etti. Bir süre sonra ipler koptu, yerlerde yuvarlanarak (Yemeği zaten yerde yiyorduk), sabaha kadar yiyip içmeye devam ettik. Tam sızmıştım ki, horozlar öterken, arkadaşım kayağa gitmek üzere tekmeleyerek uyandırdı.

*Sukiyaki*ye benzer bir başka *nabe* yemeği de *şabu şabu*. Saydam denilebilecek incelikteki etleri yine kaynar suda haşlayarak susam sosu ile yiyorsunuz. Etler önünüze çiğ olarak yığılıyor, siz eti çubuklarla tutup suya batırıyorsunuz ve *şaaabuuu şaaabuuuu* sesi çıkaracak kadar bir süre suyun içinde gezdirdikten sonra mideye indiriyorsunuz.

Japonların dünya mutfağına önemli bir katkısı da *soba* ve *udon* denilen erişteleridir. *Soba*, karabuğday veya darı cinsi bir tahıldan hazırlanan hamurdan ince ince, *udon* ise beyaz buğday hamurundan kalınca kesilir. Yazın soğuk, kışın sıcak tüketilir; değişik malzemeler ile taçlandırılır; suda haşlandığı gibi, tavada değişik malzemelerle pişirildiği de olur. Çok lezzetlidir; yemek yenilebilecek her yerde bulunur. Bu yüzden, dağda bayırda yürüyüşe gittiğimde karşıma çıkan küçük lokantalara giriyor ve Japonca bilirmişcesine, "sansai udon" diye sipariş veriyordum; hiç eli boş dönmedim. *Sansai udon*, dağ otları ve sebzeleri ile pişirilen *udon* yemeğidir. Tokyo dışında Japonya'nın her yeri dağlık olduğundan, gittiğiniz her yerde yöreye özgü ve son derece lezzetli otlar, sebzeler ve mantarlar bulursunuz.

Ortadirek Japonun dostu ise, *raamen* isimli bir başka erişte cinsidir. Çin kökenli, ikinci sınıf bir erişte olmasına rağmen çok prim yapmıştır. Küçük, dumanlı, gürültülü restoranlarda, ağız mümkün olduğunca şapırdatılarak tüketilir. Ağır yağlı bir domuz suyu ile pişirildiğinden mideye oturabilir. Japonların kendi güzelim erişteleri dururken, *raamen*e niye bu kadar tezahürat ettikleri, araştırılması gereken bir sosyo-gurmetik olgudur. *Raamen*e rağmen Japon mutfağını sevdiyseniz, artık her şeyi yiyebilirsiniz.

"Daha daha" diyecek olursanız; deniz ürünlerinden yapılan *oden*lerden, kızgın sac üzerinde pişirilen, Osaka yöresinin medarı iftiharı, omlet-krep melezi *okonomiyaki*lerden, ahtapot köftesi olarak tanımlayabileceğimiz *takoyaki*lerden, Hint esintili körili pirinç (*kare raysu*) tabaklarından, yumurtalı pilavdan (*omu raysu*), her köşe başında bulabileceğiniz pirinç köftelerinden (*onigiri*), Çin mantısı olarak da bilinen *gyoza*lardan ve şu anda aklıma gelmeyen onlarca değişik yiyecekten söz edebilirim, ama bu kitap bir yemek kitabı değil ki... Meraklısına ayrıntıları sonra anlatırım!

Yine de, "Bu kadar laftan sonra ille de bir yemek tarifi isterim" derseniz, sizi *gohan* tarifi ile baş başa bırakayım:

Gereken malzeme: pirinç, su, bir tencere ve her şeyi yiyebilecek aç bir bünye.

Tarif: Pirincimiz lapa olacak şekilde pişirilir...

Dağılın kardeşim, tarif bitti! Afiyet olsun...

鼇

Japon Mutfağının Uç Noktaları

İlk kitabımda da belirttiğim gibi, yeni bir yerden veya şeyden bahsedilirken insanlar en uç noktalardaki ayrıntıları da duymak isterler. Japon mutfağı dedik, et, tavuk, pilavdan bahsettik; halbuki Uzakdoğu denildiğinde herkesin aklına yılan, böcek, maymun, kedi gibi elemanların süslediği (Müşteri olarak değil, yiyecek olarak) bir sofra geliyor. Eğer aradığınız buysa, vakit kaybetmeden Çin, Tayvan ve benzeri güneydoğu Asya mutfaklarına yönelin; ama Japonya'dan da birkaç değişik esinti sunabiliriz.

Başlangıcı *natto* ile yapalım. *Natto*, kısaca, mayalanmış soya fasulyesidir. “Eee, ne var bunda?” derseniz, size *natto*nun görünüşü, tadı ve kokusuyla tanışmanızı öneririm. Korku filmlerinde uzaydan yere yapış yapış, lastik gibi, fokurdayan ve kötü kokan bir madde düşer de, sonra onun insan yiyen bir yaratığın yumurtaları olduğunu öğreniriz ya; işte odur *natto*. Peki, Japonlar niye *natto* yer derseniz, hakkında uydurulan efsaneler yüzünden diye cevaplayabilirim. Son derece zengin bir protein ve B vitamini deposu olduğu söylenen *natto*yu özellikle çocuklara, pirinçle karıştırarak ve burunlarını kapatarak yedirirler. Kimse lezzetli olduğunu iddia etmez, sadece sağlığa faydalı derler.

Ne zaman Japon yemekleri üzerine bir Japon ve bir yabancı sohbet etse, Japon yarışmacı rakibini yavaş yavaş köşeye sıkıştırır: “*Tempura* yiyebiliyor musun?” “*Tofu* yiyebiliyor musun?” “*Sushi* yiyebiliyor musun?” Tüm bu sorulara olumlu cevap verebilirseniz, sonunda amansız bir sol kroşe gelir: “Peki, *natto* yiyebiliyor musun?” O anda iki seksen yere uzanmış, hakemin saymasını bekliyorsunuzdur. Zaten rivayet odur ki, Japon vatandaşlığı almak isteyen bir yabancının önüne bir kâse *natto* konur, vatandaşlık yemininin ardından *natto*yu yemesi istenir, yiyebilirse vatandaşlığı havada karada onaylanır. *Natto* mermer, *natto* kafa...

Bir başka sıradışı Japon yemeği ise *basashi*dir. *Basashi*, kısaca, çiğ at eti olarak tanımlanabilir. *Basashi*nin yabancılar arasında infial yaratmasının üç muhtemel sebebi vardır: çiğ olması, at olması ve hem çiğ hem de at olması.

Türkiye'de at etinden yapılmış şarküteri ürünlerinden köşe bucak kaçmaya özen göstersek de, *basashi* Japonya'da pahalı ve saygın bir

yiyecektir. Oldukça yağlı bir eti olan at, *sashimi* (çiğ balık dilimleri) boyutlarında kesilir ve görüntü olarak orta kalınlıkta Macar salamına benzeyen et dilimleri, az sarmısak, soya sosu ve taze soğan eşliğinde afiyetle tüketilir. Fazla ön yargılı olmayın, *basashi*yi deneyin, ama hipodroma gittiğinizde de sipariş etmeyin.

Japonya'da deneyebileceğiniz bir başka değişik ve pahalı yiyecek de *fugu* balığıdır. Öldürücü bir zehre sahip bu balık gayet lezzetli olsa da, esaslı bir levreğin yerini tutar mı? Bence tutmaz, ama konu yemek olunca Japon milletinden bir sürpriz beklemek gerekir.

> *"İyi günler, günün balığı nedir?"*
>
> *"Efendim, bugün levrek ve fugu var..."*
>
> *"Hangisini tavsiye edersin?"*
>
> *"Vallaha, ikisi de taze. Levrek, fugudan daha lezzetli bir balık. Hem de çok daha ucuz. Üstelik fugu yerseniz zehirlenip ölebilirsiniz, levrekte böyle bir risk yok."*
>
> *"Anladım... O zaman sen bana fugu getir. Maksat gıcıklık olsun!"*

İşte bu zihniyetteki Japon milleti yüzünden *fugu* günümüzde halen çok yaygın olarak tüketilen bir balık. Özel *fugu* restoranlarında sadece *fugu* pişirmek için lisansı olan aşçılar çalışıyor. Balığı temizleyip pişirme işini ehil birinin yapması çok önemli; yoksa yiyenin kurtulma şansı pek yok. Halen gazetelerde, nadiren de olsa, evinde *fugu* pişirip öbür tarafı boylayan insanların haberleri çıkmakta... Hatta bir balıkçı, zehirden haberi olmayan Filipinli bir kadına *fugu* sattığı (kadın da balığı yer yemez hakkın rahmetine kavuştuğu) için tutuklanmıştı. Hakkında nasıl bir dava açıldığını (cinayete teşebbüsten mi, ayıplı mal satmaktan mı, tüketici haklarını ihlalden mi?..) takip edemedim.

Eskiden *fugu* restoranlarının girişinde balığın maketi ve bir kılıç asılı olurmuş. Eğer aşçı balığı temizlerken bir falso yapar da müşteri yıkılırsa, aşçı hemen kılıcını kapıp *harakiri* yaparmış. Şimdilerde öyle bir âdet yok; öldüğünle kalıyorsun. Ben de maksat adrenalin olsun diyerek, bir iki kez *fugu* lokantasına gittim ve lokanta çalışanları ile iyi geçinmek için elimden geleni yaptım.

> *"Usta, yedi numaralı masadaki müşteri can çekişiyor."*

“Biliyorum, herif geldiğinden beri ‘Bardaklar kirli, çorba soğuk, sakemin içinden kıl çıktı’ diye arıza çıkarıp duruyordu. Bir de üstüne fugu sipariş etti!”

“Anladım usta... Çok kindarsın vallaha, senden korkulur!”

Alışılmamış deniz ürünleri tüketimi konusunda bir başka zirve noktası da balina eti. Japon hükümetinin çevreci ve hayvan haklarını savunan uluslararası dernek ve sivil toplum örgütleri ile en büyük kavgası balina tüketimi konusunda çıkıyor. Japonya’nın sadece bilimsel araştırmalar için avlayabileceği belli bir balina kotası var; Japonya bu kotayı olabildiğince zorluyor. Bilimsel amaçlı yakalanan balinalar ise araştırma yapıldıktan sonra çöpe atılıp ziyan edilmiyor, lokantalara satılıyor.

O kadar balık dururken balina da yemeseler olmaz mı? Sorması kolay, ancak Japonlar bu konuda İspanyolların boğa güreşi konusunda olduğu kadar hassas. Balina eti yemeyi dini ve geleneksel bazı temellere oturtmuşlar ve tüm dünyanın bu duruma saygı göstermesini bekliyorlar.

Greenpeace çevre örgütü ise konunun sonuna kadar takipçisi; geçtiğimiz yıllarda Almanya’da bulunan Japon konsolosluklarından birinin önüne protesto amaçlı koca bir balina ölüsü bırakmışlardı. Balinayı oraya nasıl taşımışlar bilemem ama, rivayet odur ki, Japonlar protestoyu pek sallamamışlar ve ertesi sabah konsolosluğun önünde koca bir balina kılçığı bulunmuş.

Tuzlu su ürünlerinden tatlı su ürünlerine geçecek olursak, *suppon* adı verilen bir çeşit dere kaplumbağasını es geçmemek gerekir. Yine oldukça pahalı ve saygın olan *suppon*, kendi halinde görünen bir kaplumbağa olsa da, gayet vahşi bir mizaca sahiptir. Kabuğundan oldukça ileri uzatabildiği kafası küçük gözükmesine rağmen, çok kuvvetli bir çenesi ve keskin dişleri vardır. Eğer parmağınızı bir *suppon*a kaptıracak olursanız, koparmadan bırakmazmış derler.

*Suppon*un eti budu fazla olmadığından, hayvancağızdan çıkan etle genelde çorba yapılır. *Suppon* lokantalara canlı gelir ve pişirilmeden az önce aşçı tarafından kesilir. Bu aşamada elini kolunu *suppon*a kaptıran çok sayıda aşçı varmış. *Suppon*un pişirilmeden az önce kesilmesinin bir sebebi de kanının boşa gitmesini önlemektir. Rivayete göre, *suppon* kanı, içene

büyük “enerji” verirmiş. Enerjiden ne kastedildiğini anlarsınız... Bu yüzden de *suppon* kanını denemeye meraklı büyük bir halk kitlesi mevcut.

Ne yazık ki, Uzakdoğu toplumlarında cinsel gücü artırdığı söylenen hayvani besinlere inanılmaz bir talep var. Sadece daha yüksek performans umuduyla (Üstelik, o da kanıtlanmış bir şey değil) kaplan pipisi, kaplumbağa kanı, köpekbalığı yüzgeci, gergedan boynuzu, fil testisi, kobra bilmem nesi ve benzeri hayvan organlarını elde edebilmek için şuursuzca avlanmaktan ve bu hayvanların kökünü kurutmaktan kaçınmıyorlar. Söz konusu organları elde edebilmek için inanılmaz paraları gözden çıkarabiliyor, sırf pipisi için koca bir kaplanı öldürebiliyorlar. Bunları yasadışı şekilde elde edebilmek için, suçlu durumuna düşme riskini göze alabiliyorlar.

Hani söz konusu toplumların bu konuda en ufak bir eksiği gediği olsa... Zaten, maaşallah, nüfusları bir milyardan kapıyı açıyor ve dünya üzerinde bilinen tüm eksantrik sevişme tekniklerini de bu toplumlar geliştirmiş. Bari aslanı, kaplanı, fili, kobrayı rahat bırakın Allah aşkına; onların da yaşayıp sevişecek ömürleri olsun. Adamlara, “Bak kemiklerin, dişlerin gelişmemiş; azıcık süt iç, peynir ye” desen, umurlarında olmaz. Ama, kaldıraç vazifesi görecek bir maddeden söz etmeye gör, elde etmek için canlarını verirler. Fındığı bile sonunda öyle pazarlamadık mı? Kalbe iyi dedik olmadı, cilde iyi dedik olmadı, “aganigi” der demez ahaliye fındık yetiştiremez olduk!

Konu olmadık yerlere sapıyor, biz yine acayip yiyeceklere dönelim. Japon mutfağında hiç börtü böcek yok mu derseniz, bazı bölgelerde çekirgelerden güzel bir şekerleme yaptıklarını söyleyebilirim. Tam tarifini bilmesem de, muhtemelen çekirgeyi tatlı, kahverengi, yapışkan bir şerbete bulayıp kızartıyorlar. Siz bunu, büyük ihtimalle, çekirge şeklinde yapılmış bir şekerleme zannedip yiyorsunuz, ama gerçekte çekirgeyi mideye indiriyorsunuz.

Bazen *sushi* restoranları veya *izakaya*lar (Japon meyhaneleri) ilginç gösterilerle olağan menülerine renk katabiliyorlar. Örneğin, bir akşam erken saatte gittiğim bir *izakaya*da devasa bir akvaryum vardı ve ben yemeğe başladığımda içi boştu. Bir ara ellerinde koca kovalarla garsonlar geldi ve onlarca iri kalamarı canlı canlı akvaryuma boşalttılar. Çok güzel bir ışıklandırmayla akvaryumu mavi, yeşil, pembe pastel renklerle aydınlattılar. Ne güzel, romantik bir ortam yarattılar demeye kalmadan, insanlar kalamar

siparişi vermeye başladı. Az sonra aşçı elinde bir ağ ile akvaryuma girişti ve yakaladığı kalamarları, enine kıtır kıtır doğrayarak, masalara canlı canlı servis etmeye başladı. Kalamarlar, kesildikten sonra da, siz onları yiyip bitirene kadar canlı kalabiliyordu.

Müdavimi olduğum *sushi* restoranına gittiğim bir gün, aşçı akvaryumdan canlı bir balık yakaladı ve büyük bir gösterişle balığı doğradı. Balığın henüz atmaya devam eden kalbini çıkarıp bir tabağa koydular, güzelce süslediler, bu çok değerli parçayı kime ikram etsek diye tezgâhta oturanları şöyle bir süzdüler ve orada bulunan tüm Japonların ısrarlı tezahüratı eşliğinde tabağı burnuma dayadılar. Müşterilerin “haydi... haydi...” ısrarları arasında...

Neyse, konuyu değiştirelim. Bir başka ilginç ve bir o kadar da tehlikeli yiyeceklerden biri de, *mochi* adı verilen bir çeşit pirinç püresidir. *Mochi*, yapışkan bir tür pirincin tahta bir havan içerisinde, yine tahta bir tokmakla, çok uzun süre dövülmesiyle hazırlanır. *Mochi*nin yapılışı başlı başına bir festival havasında gerçekleşir. Bir gün yine ortalıkta aylak aylak dolaşırken, ateşli bir *mochi* hazırlama törenine denk geldim. “Burada ne oluyor?” diye ortama burnumu sokunca, birkaç Japon, “gaijin san, gaijin san” diyerek üstüme atlayıp, elime tokmağı tutuşturdu. Herhalde suratımda, “Ben de aranıza katılmak, bu festival havasını doyasıya yaşamak istiyorum” gibi bir ifade vardı. Ancak tokmağın ağırlığından anladım ki, pirinci dövme işini üstüne yıkacak bir enayi arıyorlarmış... Tokmağı havaya zorlukla kaldırıyorsunuz, olanca gücünüzle havana indiriyorsunuz ve ıslak pirinç kütlesine yapıştığından tokmağı tekrar havaya kaldırmak için poponuzu yırtıyorsunuz. Bu arada Japon hemşerilerim de gevrek gevrek gülerek resmimi çekiyorlar. Kollarım tutmaz olduktan sonra görevi bir başka hevesliye devredip, pirinç püresinin tadına bile bakmadan kaçtığımı hatırlıyorum...

Mochi en çok yılın ilk gününün kahvaltısında tüketiliyor. Bu yapışkan püreden hazırlanan ceviz büyüklüğünde topları, sebze ve deniz ürünleri ile yapılan bir çorbanın içine atarak yiyorsunuz. Veya yiyemiyorsunuz. Bir keresinde, yeni yıl tatilinde gittiğim kayak merkezinde, yılbaşı kahvaltısında hazırlanan *mochi*yi yeme girişimim olmuştu. *Mochi*yi ağzıma atmamla beraber mahluk tüm dişlerime yapıştı, çiğnemeye çalışırken çene kaslarıma kramp girdi ve bir ara nefes alamaz oldum. Büyük bir mücadeleden sonra *mochi*yi kontrol altına aldım; ancak ne yutabildim, ne

de ağzımdan çıkarabildim. Bir süre sonra *mochi* ile boğuşmayı bıraktım ve uzun süre onunla birlikte yaşamayı kabullenip kayak yapmaya çıktım. Öğle yemeği için otele döndüğümde hâlâ ağzımda *mochi* geveliyordum. Sonradan öğrendiğime göre, tüm Japonya'da en çok leşi olan (zehirli *fugu* balığından bile fazla) yiyecek *mochi* imiş... Çok sayıda yaşlı Japon yılın ilk günü *mochi* yemeye çalışırken boğularak ölüyormuş. Yani bizde bayramlarda trafik canavarının yaptığını Japonya'da *mochi* canavarı yapıyormuş.

Biliyorum, şimdiye kadar kitapta birçok abartılı ve alaycı ifade kullandım, ama Japonya'da her yılbaşında *mochi* yüzünden epey zayiat verildiği bir gerçek. Yeni yılın ilk üç gününe ait gazeteleri okuduğunuzda *mochi* felaketlerine dair haberlere rastlayabiliyorsunuz. Bütün bunlara rağmen yeni yıla *mochi* yiyerek girmek özellikle yaşlı kuşağın taviz vermediği bir gelenek ve Japonlar kelimenin tam anlamıyla "ölümüne" *mochi* yiyorlar.

Hakone diye bilinen meşhur kaplıca bölgesindeki Owakudani Vadisinde bir başka Japon acayipliği yaşamıştım. Fuji Dağına da yakın bu bölgede oldukça aktif volkanik gaz çıkışı yaşanıyor. Vadide yürürken, bir süre sonra sülfür kokusundan öğürmeye başlıyorsunuz. Zaten vadi boyunca birçok uyarı levhası var; "Eğer kokudan rahatsız olursanız, başınız dönerse, mideniz bulanırsa vs, daha ileri gitmeyin, hemen geri dönün, tıbbi yardım alın" gibi levhalar... Yani zehirli gaz çıkışı gayet ciddi boyutlarda.

Peki, Owakudani Vadisi nesiyle meşhur? Yerden çıkan çamurlu volkanik kaynar sularda pişirilen yumurtaları ile! Kara yumurta diye bilinen bu yumurtalar, kaplıca suyunda kaynatılırken simsiyah bir renk alıyorlar. Kabuğunu soyuyorsunuz, içi de simsiyah. Japonlar, vadinin ortasında bu yumurtalardan satın alıp üçer beşer yemeye bayılıyorlar, çünkü bir inanışa göre her bir kara yumurta ömrünüze yedi yıl katıyor.

Bu yumurtayı temiz bir ortamda yemek bile mide isterken, Japonlar nerede yiyorlar? Volkanik gaz çıkışının hüküm sürdüğü, hidrojen sülfür gazının kol gezdiği bir vadide. Peki, hidrojen sülfür gazı nasıl kokar? Bayat yumurta gibi berbat bir kokusu vardır. Zaten biraz ileride gördüğüm bir başka uyarı levhası beni iyice hayrete düşürdü: "Eğer şiddetli bir bayat yumurta kokusu alırsanız, hemen geri dönün." Tabelanın altında ise, bir sürü Japon vatandaş oturmuş, ne yapıyordu dersiniz? Kükürtlü suda pişmiş

kara yumurtalar yiyordu! “Allah layığınızı versin” diyerek, ömrüme katılacak yedi yıldan vazgeçip hızla geri döndüm!

Vejetaryenler için nebati uç örneklerden bahsedecek olursak, ilk sırayı mantarlar alır diye tahmin ediyorum. Son derece dağlık, ormanlık ve nemli olan Japonya’da akıllara durgunluk verecek boyut, şekil ve çeşitte mantar yetişiyor. Gayet lezzetli olan ve değişik yollarla tüketilebilen bu mantarlar halk arasında çok tutuluyor. Niye bu kadar çok mantar tüketildiğini anlamak için dağlık köylerdeki mantar satılan tezgâhlardan birine bakmanız yeterli; eğer siz mantarları yemezseniz, onlar sizi yiyeceklermiş gibi bir cüsseleri ve görüntüleri var.

Yemek bitti, sıra tatlıya geldi diyelim. Artık Japonların deneysel dondurmalarından bahsedebiliriz. Dondurmayı geç keşfeden Japonlar, bu alanda hızla yol almak için, aklınıza gelen her şeyin dondurmasını yapmışlar. Her şey diyorsam, her şeyi kastediyorum. Hepsi çok yaygın olarak satılmasa da, deneyebileceğiniz dondurma lezzetlerinden bazıları şunlar: balık, ahtapot, kalamar, karides, yengeç, yosun, yılanbalığı, dana dili, tatlı patates, kızarmış patlıcan, *wasabi*, tavuk kanadı, kaktüs, köri, kömür, acı biber, sarmısak, domates, peynir, kolajen, *basashi*, balina, derin okyanus suyu, ıspanak, *natto*, ipek, lale ve tüm mahalle aromalı dondurmalar...

Şu ana kadar sözünü ettiğim gıda maddeleri korkutucu ve kabuslarınıza girebilecek nitelikte oldu; biraz da romantik yiyeceklerden bahsetmek lazım... Örneğin çiçeklerden! Şöyle eli yüzü düzgün bir Japon marketine gittiğinizde, salata malzemeleri ve yeşilliklerin satıldığı soğuk hava tezgâhlarında brokoli ve havuçların arasında kutu kutu sarı çiçekler görürseniz şaşırmayın. O çiçekler, siz “Hazır eve yemek alışverişi yaparken, karıcığıma da çiçek götüreyim” diyesiniz diye konmamıştır tezgâha. Oradan alacağınız çiçekler, akşam hazırlanan yemeğin yanında garnitür olarak tabağın kenarında yer alacak ve afiyetle yenecektir. Ama olayı abartmayın, yenebilecek çiçekler sadece markette satılır. Çiçekçiden alacağınız güzelim orkideleri tavuğun yanında fırına atmayın, abes kaçar.

İçecekler konusunda yiyeceklerde olduğu kadar uç noktalara ulaşmak zor. En göze batan abidik gubidik içecek olarak, *habu-shu*’yu listenin başına yazabiliriz. *Habu*, Okinawa adalarında yaşayan, engerekgillerden, gayet zehirli ve öldürücü bir yılan. “Su içene yılan bile dokunmaz; ama içki içen

insan yılana bile dokunur" diyen Okinawalılar bu yılanları yakalayıp *awamori*lerine (Okinawa'ya özgü bir içki) ayrı bir tat katmakta kullanıyorlar. Meksikalılar tekilayı tatlandırmak için ufak bir kurtçukla yetinirken, Japonlar eşşek kadar bir yılanı kavanoza tıkmakta beis görmüyorlar.

Hazırlanışı: Kolu, bacağı kaptırmadan okkalı bir *habu* yakalanır. Yılan irice bir cam kavanoza amortisör yayı şeklinde yatırılır. Üstüne *awamori* veya *shochu* gibi yerel içkilerinizden doldurulur ve demlenmeye bırakılır. Dikkat edilmesi gereken nokta, kavanozu herkesin görebileceği bir yere koymak ve görenlerin ödünü patlatarak hava atmaktır. Bir süre sonra yılanın lezzeti ve zehri içkinize sirayet eder (Hani votkanın içine vişne koyarak bir şeyler yapardık ya, onun yılanlısı). Rivayet odur ki, bu içki erkeklik gücüne iyi gelirmiş! Sanki engerek yılanı, cinsel performansıyla meşhur bir mahlukmuş gibi... Nedir bu zavallı hayvanların insanoğlunun uçkur hevesinden çektiği!..

> *"Dur lan gıpraşma, sok kafanı şu kavanozun içine..."*
>
> *"Abi bırak gözünü seveyim, benden sana hayır gelmez, bak bilimadamları senin için viagra icat etmiş!"*
>
> *"Ben doğal beslenmeden yanayım, sok şu kuyruğunu da bakiyim..."*
>
> *"Bak terbiyemi bozmuyorum ama, şimdi sokacam elini kolunu haaa!"*
>
> *"Daha ne istiyorsun, sen değil miydin 'Rakı şişesinde yılan olsam' diye türkü çığıran... Ahhh, elim!"*
>
> *"Sen bittin oğlum, hadi bana eyvallah! Tatlı dille beni deliğimden çıkardın, ama niyetin tatlı değilmiş!"*

寬大

Sake Şişesinde Sushi Olsam

Bir yerde okumuştum: Bira insanların içkisidir, şarap ise tanrıların içkisi. Bu durumda, *sake* de Japon kutsal ruhlarının, yani *kami*lerin içkisi olmalı. Nitekim, meşhur bir Japon halk ozanının “*Sake* şişesinde *sushi* olsam” dediği rivayet edilse de, benden başka duyanına rastlamadım.

Sake, en basit tanımı ile, pirinç şarabıdır. Niye şaraba daha yakın derseniz, şarap gibi mayalanan, damıtılmayan bir içki. Sonuçta milletler, iklim ve coğrafya kendilerine neyi uygun gördüyse onu mayalayarak, kafaları güzelleştirecek bir içecek bulmuşlar. Üzüm, arpa veya pirinç...

Sake, güneş imparatorluğunda milattan önce 300’lerden beri üretilen bir içki. Günümüzde bira ve şarabın yoğun rekabeti altında kalsa da, özgün Japon kökleri sayesinde her daim belli bir talebi var. *Sake* de şarap gibi standart bir içecek olmaktan uzak; nasıl ki Fransa’da her şatonun, bağın, bahçenin ayrı bir lezzeti ve kimliği varsa, Japonya’da da yüzlerce küçük-orta boy *sake* üreticisi kendi tecrübelerini ürünlerine aktarıyor.

*Sake*nin dört ana girdisi var: pirinç, su, bir çeşit küf mantarı (*koji*) ve maya. Tabii işin içinde Japonlar olduğu için, beşinci ve en önemli girdi olarak “ruh”tan da bahsedebiliriz. *Sake* üstatlarının meslek sırları da bu “ruh”un içinde yer alıyor.

İşe pirinçten başlayacak olursak, öncelikle yemeklik (ya da pilavlık) pirinç ile *sake* pirincini ayırt etmeliyiz. *Sake* pirinci, yemeklik pirince göre daha iri taneli, yetiştirilmesi ve bakımı özel koşullar gerektiren, zahmetli bir cins pirinçtir. Şaraplık üzümlerin Chardonnay’den Boğazkere’ye kadar birçok çeşide ayrılması gibi, *sake* pirincinin de onlarca çeşidi var. Aralarında en meşhur olanı, *yamada nishiki* namıyla bilinen cins. Ama her zevke ve damak tadına göre daha niceleri mevcut. Mesela fazla sek olmayan, daha kokulu bir ürün çıkaran *gohyakumangoku* en çok sevdiğim pirinç cinslerinden biridir.

Bu pirincin bizim evdeki baldodan farkı nedir derseniz, öncelikle sake üretim sürecini biraz özetlemem gerek. Şarap için üzüm suyu sıkıldığında, bu su mayalanma için gerekli olan şekeri zaten barındırıyor. Pirinçte ise

mayalanma için gerekli şekeri ancak *koji-kin* denilen özel küf mantarları nişastayı parçalayarak üretiyor. Pirinç tanesinin çekirdek bölgesinde nişasta yoğunlaşmış durumda; dış katmanlarında ise yağ ve proteinler bulunuyor. Bu yüzden, *sake*lik pirinç ilk olarak özel değirmenlerde başlangıç hacminin yüzde elli-altmışına düşecek kadar öğütülüyor. Öğütme sırasında *sake*de istenmeyen protein ve yağ tabakaları atılarak, pirincin nişasta içeren çekirdek bölgesi elde ediliyor. *Yamada nishiki* ve benzeri birinci sınıf pirinçlerin taneleri daha iri, düzgün ve nişastalı olduğundan öğütme işlemi rahat yapılabiliyor ve geriye de elle tutulur bir ürün kalıyor. *Sake*lik pirinçler ayrıca az miktarlarda aminoasitler içerebiliyor; bu aminoasitler de bir pirinç çeşidinin diğerine göre daha tatlımsı, meyvemsi, filanımsı lezzetler vermesini sağlayarak *sake*ler arasındaki nüansları yaratıyor. Sonuçta pirinç deyip geçemiyoruz, evde kendi *sake*mi yapacağım diye gidip Tosya'dan pirinç almaya kalkışmıyoruz. (Bir keresinde Japon arkadaşlara *sake*lik pirinç ile şöyle mis gibi tavuk suyuna pilav pişirsek nasıl olur diye sormuştum; ama onlara göre *sake* pirincini yemek olarak pişirmek, güzelim malzemeyi mundar etmek anlamına geliyor.)

*Sake*nin ikinci önemli girdisi de, *koji* denilen bir çeşit küf mantarı. Bu mantarın en büyük hobisi, pirinç nişastasını parçalayarak şeker açığa çıkarmak ve en has kankası olan mayanın işini yapabilmesi için gerekli ortamı sağlamak. Mantarın ürettiği şekerin bir kısmı mayaya yem olurken, kalanı da *sake*ye kendine has tat ve kokusunu veriyor. Bizzat mantarın üretimi ise, her *sake* imalathanesinin en önemli faaliyetlerinden biri.

Mantardan sonra, kullanılacak maya da *sake* üretim sürecinin önemli değişkenlerinden. Değişik maya çeşitlerinin parçaladığı veya parçalamadığı şeker türevleri, mayaların aktif oldukları sıcaklık, nem ve suda bulunan minerallere tepkileri, her *sake*nin kendine has lezzetini almasında rol oynuyor.

Ve geriye kalıyor su... Temiz, berrak, mineraller bakımından dengeli bir su. Ada ülkesi olmasına rağmen tatlı su konusunda hiçbir zaman sıkıntı çekmemiş olan Japonya, gerçekten "lezzetli" sulara ev sahipliği yapıyor. Japon Alplerinden doğan pırıl pırıl kaynaklar, *sake* üretimi için gereken hammaddeyi sağlıyor.

Suyun saflığı, sadeliği, ama aynı zamanda derin anlam ve felsefesi Japon *Zen* düşüncesiyle son derece uyumlu. Bu yüzden, birçok imalathane lezzetli

*sake*lerinin sırrını kullandıkları suya atfederek olayın içine bir tutam gizem katmayı da ihmal etmiyor. Ancak su gerçekten önemli bir girdi; *sake*ciler, içinde demir ve manganez bulunan sulardan köşe bucak kaçarken, potasyum ve magnezyum bakımından zengin sular büyük rağbet görüyor. Bu mineraller mayalanmayı olumlu etkilediği için suda bulunma oranları *sake* üretimini doğrudan etkiliyor.

Girdiler böyleyken böyle... Peki, bu *sake* nasıl üretiliyor? Süreci iyice anlayabilmek için Japonya'nın değişik yörelerinde birkaç *sake* imalathanesini bizzat gezdim. Bazı meşhur imalathaneler, rehberli turlarla *sake* üretimini kafanıza kazıyana kadar tesislerini gezdiriyorlar. Aklımda kaldığı kadarıyla, üretim süreci kısaca şu şekilde:

*Sake*lik yüksek kalite pirinç yüzde kırk-elli oranında öğütülerek nişastası bol çekirdek elde edilir. Bu pirinç yıkanır ve bir süre suda bekletilir. Daha sonra kazanlara alınarak yaklaşık bir saat buhara tabi tutulur. Cıvımış pirince küf mantarı katılır ve bir buçuk-iki gün boyunca yakın takibe alınır. Bu adım, sürecin en nazik adımlarından biridir ve sakecibaşının mahareti ve imzası bu aşamada işin içine girer. Karışımın kimyasal gidişatının izlenmesi, gerektiğinde sürece müdahale edilmesi, fazladan mantar katılması, sıcaklık, nem vesairenin yakından takip edilmesi *sake*nin lezzet ve kalitesini belirler.

Ardından küflü pirinç daha büyük tanklara alınır, üstüne bol su ve maya eklenir ve mayalanma süreci başlar. Yine önemli değişkenlerin yakın takibi sonucunda, yaklaşık bir aylık bir süreçte *sake* iyice "demlenir". Kıvama gelen karışım özel cenderelerden geçirilir ve sıvı *sake* pirinç bulamacından süzülerek *nama-zake* denilen çiğ *sake* elde edilir. (*Sake*, çiğ olarak da içilebilir; tadı daha kuvvetli, kokusu daha keskin, ancak dengesizdir.) Daha sonra *nama-zake* 60-65 derece civarında sıcaklıkta pastörize edilir, şişelere alınır vesaire...

"Vesaire"nin en önemli şartlarından biri de, istenmeyen bakterilerin ürememesi ve *sake*nin gerçek lezzetine kavuşması için üretim sürecinin soğuk havada gerçekleştirilmesi zorunluluğudur. Zaten tarih boyunca geleneksel *sake* üreticileri, yazın ekim-dikim-hasat yapan pirinç çiftçilerinden oluşmuştur. Bu arkadaşlar kışın boş durmamak için *sake* imalathanelerine giderek, buz gibi havada, buz gibi sularla haşır neşir olarak kendilerini feda etmişler ve kutsal ruhların içkisini üretmişlerdir.

Tarih boyunca kayda değer *sake* imalathanelerinin Şinto tapınakları bünyesinde yer alması da dikkat çekicidir. Birçok tapınağın kış aylarında kendi “markası” ile ürettiği *sake*ler, uzun meditasyonlar ve dini ayinler sonrasında zihinleri parlatmak, dimağları cilalamak için tüketilmiştir. Üzerleri nefis kaligrafi örnekleri ile kaplı olan büyük *sake* varilleri, halen birçok tapınağın girişini süslemektedir. Tokyo’da gezdirdiğim birçok arkadaşım bu varilleri büyük fenerlere veya ilahi tapınak aksesuarlarına benzeterek ulvi yorumlarda bulunmuş, onların *sake* varili olduğunu söylediğimde teolojik düş kırıklıkları yaşamıştır.

Sake imalathanelerini gezerek üretim sürecinden tapınak bağlantılarına kadar birçok bilgiyi sizleri aydınlatmak için derlediğimi sanıyorsanız, yanılıyorsunuz. *Sake* imalathanelerine yaptığım ziyaretler tamamen hazcı, yararcı ve beleşçi güdülere dayanıyor. Çok cüzi bir ücret ödeyerek katılabileceğiniz gezilerin sonunda sadede geliniyor ve *sake* tadımı başlıyor. Masalara o şirketin mahsulü şişe şişe *sake*ler diziliyor ve başlıyorsunuz tatmaya. Daha ilk kadehte giriş parasını amorti ettikten sonra, rehberiniz size *sake*ler hakkında Japonca bilgiler verirken ve diğer tur katılımcıları hayranlıkla onu dinlerken, siz hiçbir şey anlamıyor olmanın verdiği acıyı *sake* şişeleri ile dindiriyorsunuz. Üç, beş, sekiz derken ipin ucu kaçıyor. Adamlar, daha sonra güvenlik kameraları görüntülerini incelerken, şişelerin dibini gören utanmaz bir *gaijin*i fark ediyorlar tabii; ama yüzündeki mutlu ifade milliyetçi Japonların göğsünü kabartıyor.

Siz bodoslama *sake*ye dalmışken, tur rehberiniz büyük ihtimalle size *sake* sınıflandırmasını anlatmaktadır. *Sake*, öncelikle içine dışarıdan alkol katılıp katılmamış olmasına göre sınıflandırılır; bazı *sake*ler üretim esnasında tüm alkolünü kendisi mayalar, bazılarına da dışarıdan damıtılmış alkol katılır. Bu iki sınıf da kendi içlerinde üç kalite standardına ayrılır. Bu standardı da, *sake* pirincinin öğütülme oranı (Ne kadar öğütülürse o kadar iyi), mayalanma sıcaklığı ve süresi (Daha düşük sıcaklıkta daha uzun mayalanma süresi makbuldür) ile ne derece “el yapımı” olduğu belirler.

İstisnaları olsa da, genel bir kural olarak, üst kaliteye doğru gittikçe *sake*nin içimi yumuşar, aroması artar, asitlik derecesi azalır (Tur rehberi size bu ayrıntıları anlatırken, siz yedinci kadehe gelmişsinizdir). Rehberiniz daha sonra *sake*nin lezzetinin sekten (*karakuchi*) tatlıya (*amakuchi*) kadar geniş bir yelpazede olabileceğini açıklar; eksi beşten (en tatlı) artı ona (en

sek) kadar giden bir ölçek, *sake*nizin lezzeti hakkında size bir fikir verir. Size uygun lezzeti bulmanız için değişik derecelerden toplam on beş kadeh denemeniz gerektiğini düşünerek keyiflenirsiniz. Rehberiniz ayrıca *sake*nin meyvemsi, çiçeğimsi lezzet farkları içerebileceğini de açıklar.

Japonya'ya gittiniz ve mutlaka *sake* denemek istiyorsunuz. Tek yapmanız gereken, geleneksel bir Japon meyhanesi (*izakaya*) bulmak ve hızlıca konuya girmektir. Japonca bilmeden *izakaya* bulmak çok kolay olmayabilir; ama genelde istasyon çevrelerinde bol dumanlı ve gürültülü mekânlara rastlar, içerideki Japonların suratının bayrakları ile aynı rengi aldığını görürseniz, tereddütsüz içeri dalabilir ve birkaç küçük meze tabağı eşliğinde *sake* tadımına başlayabilirsiniz. Önünüze gelecek *sake* menüsünden bir şey anlamayacağınız için, birkaç değişik çeşit *sake* tatmayı talep edin. *İzakaya*nın şefi önünüze değişik seçenekleri dizmekten gurur duyacaktır. *Sake*leri tattıkça, "karakuchiiii" (sek) veya "amakuchiii" (tatlı) diye yorum yaparak, *sake*den anlıyormuş ayağına yatabilir, deneme süresini uzatabilirsiniz. Belli bir *sake*ye karar verdikten sonra, şefimiz önünüze tahta bir kap içine yerleştirilmiş bardağınızı (cam veya seramik) koyacaktır. Sonra da *sake*yi kocaman bir şişeden bardağa dolduracak, hatta taşırıp altındaki kabın da ağzına kadar dolmasına göz yumacaktır. Siz "Yuh, beceriksiz" diye düşünmeden önce, *sake* doldurma ritüelini açıklayayım: *İzakaya* sahipleri, ne kadar cömert ve misafirperver olduklarını göstermek için zamanla bardakları ağzına kadar doldurmaya, bununla da yetinmeyip taşırmaya başlamışlar. Yani, bardağınızdaki *sake*yi bitirdikten sonra, tabaktakini de bardağa geri boşaltıp demlenmeye devam edebilirsiniz.

Çok merkezi olmayan, mahalle aralarında bir *izakaya*ya gittiğinizde, duvardaki raflarda dizilmiş, üzerinde etiketleri olan onlarca *sake* şişesi göreceksiniz. "Şunların da tadına baksam" dediğinizde, şef size kibarca "Dameee" (Olmaaaz) diyecektir. O şişeler, müdavimlere aittir. Akşamcı abilerimiz *izakaya*ya geldiklerinde bir şişe *sake*yi alır, açıp bir miktarını içer, kalanını da üstüne ismini yazıp raflara bırakırlar. Bir akşamcı gelip raftan başka bir akşamcının şişesini almaz, böyle bir terbiyesizlik yapmaz. Bu sistem bizde de işler mi bilemem...

*İzakaya*larda hafiften kaymış akşamcılarla sohbete girmek çok kolay ve zevklidir. Bir *gaijin*in kendi milli içkilerinden içtiğini görmek çok hoşlarına gidecek ve bir süre sonra size laf atmaya başlayacaklardır. Olur da *sake*

üzerine birkaç methiye düzebilirseniz mest olurlar ve başlarsınız yan masalardan ikramlar almaya... *İzakaya*lar, Japon milleti ile diplomatik temasları geliştirebileceğiniz en uygun, sıcak, samimi mekânlardır.

*İzakaya*da şefin size *sake* doldurduğu şişeyi ilk gördüğünüzde dudağınız uçuklayabilir; birkaç litrelik bu sanayi tipi *sake* şişeleri daha ziyade *izakaya*lar için veya evinde kalabalık partiler veren ahali için üretilmiştir. *Sake* üreticileri, otomatlarda satılan yirmi beş cl'lik minik kaplardan yetmiş cl'lik standart şişelere, karton kutulardan battal boy toptancı şişelerine kadar çeşit çeşit *sake* ambalajı geliştirmiştir. *Sake* şişelerindeki üretildiği yöre, kullanılan pirinç, su ve benzeri hakkında bilgileri içeren ve kaligrafik karakterlerle hazırlanan etiketler de birer sanat eseri, hatta koleksiyonu yapılabilecek ürünlerdir.

Gaijin topluluklarının *sake* hakkındaki klasik tartışma konularından biri de, *sake*nin sıcak mı yoksa soğuk mu içilmesi gerektiğidir. Japonya'ya gelip, ille de ilginç bir tecrübe yaşamak isteyenler fokurdayan *sake* servisini görünce etkilenirler. Bana kalırsa *sake* sıcak içilmez; eğer içtiğiniz sıcak *sake* lezzetli ise, soğuğu daha da lezzetlidir; güzelim içkiyi boşuna mundar etmeyin. (Soğuk dediysem, buz gibi değil; beyaz şarap kıvamında soğutulmuş olmasını kastediyorum.)

Sıcak *sake* eski zamanlarda, pireler berber iken, *sake* ahşap varillerde mayalanırken, ahşabın tadı *sake*ye fazlası ile nüfuz edip tadını bozuyor iken tercih edilirmiş. Isıtılan *sake*de ahşaba ve diğer istenmeyen mahlukata ait rayiha uçup gidermiş. Günümüzde çelik tanklarda mayalanan *sake*nin ısıtılmaya ihtiyacı yokmuş!

Sake hakkındaki bir diğer geyik muhabbeti konusu da, *sake*nin yıllandırılıp yıllandırılmayacağı... Neyse ki bu konuda fazla görüş ayrılığı olmamış ve *sake*nin yıllandırılmayacağı genel kabul görmüş.

Aklıma gelmişken, *sake* deyip duruyoruz ama, Japoncada *sake* alkollü içeceklerin geneli için kullanılan bir kelimedir. Bizim *sake* diye bildiğimiz ateş suyunun Japoncası *nihonshu* (kelime anlamı "Japon içkisi") olarak geçer. Japonların *nihonshu* dışında içkisi yok mudur? Tabii ki vardır; *shochu* diye bilinen kafa yapıcı, *sake*yi yakından takip etmektedir.

*Shochu*nun *sake*den en büyük farkı damıtılmasıdır. Nelerden damıtılır derseniz, elinize geçen hemen her şeyden diyebilirim. Piyasadaki en çok bilinen *shochu* çeşitleri, arpa, buğday, pirinç, şekerkamışı, tatlı patates ve engerek yılanı da dahil olmak üzere (bak. “Japon Mutfağının Uç Örnekleri” başlıklı bölüm) daha neler neler damıtılarak üretilir. Ben yine sırf size yardımcı olabilmek için her birini teker teker denedim ve sizlere gönül rahatlığı ile *imo-shochu* (tatlı patates *shochu*su) önerebilirim.

Sake Japon dünyasında şaraba karşılık geliyorsa, *shochu* da viski veya votkayı temsil eder. Sek içildiği gibi, soda, *oolong* (yeşil çayla siyah çay arası bir çeşit çay), limon veya greyfurt suyu ve benzeri katkı maddeleri ile de içilir. *Sake*ye göre daha serttir, düşük kalorilidir. *Sake* gelenekçi iken *shochu* yenilikçidir; bu yüzden ilk kez 2005 yılında toplam *shochu* tüketimi *sake* tüketimini sollamıştır.

Sake veya *shochu*dan türetilen bir diğer ilginç seçenek de *umeshu*dur. *Ume*, kışın sonlarında muhteşem görünümlü çiçekler açan ağaçlarda yetişen kayısı-erik arası bir meyvedir. Genellikle *shochu*, bazen *sake* temelli özel bir likörü üretilir. Ağızlara layıktır, tavsiye edilir.

Son yıllarda kullanımı yaygınlaşan bir başka hafif içki de, *chuhai* diye bilinen, alkol derecesi düşük, içimi rahat, genelde metal kutularda satılan *shochu* temelli kokteyllerdir. *Chuhai* delikanlı akşamcıyı bozar; gazoz ile aynı kümededir, ama özellikle gençler ve dönüşte arabayı kullanacaklar arasında yaygındır... Diye kaptırmışken, birkaç içkiden daha bahsedecektim... Sonra meşhur bir fıkra aklıma geldi; hani şu sonu “Kardeşim, sen de pohtan başka bir şey bilmiyor musun?” diye biten... İyisi mi burada bırakalım. Daha fazla ayrıntı isteyenlerle bir *sake* sofrasında memnuniyetle buluşabilirim.

山紫
水明

Japon Bahçelerinde Şekilsiz Şekiller

Japonya'yı ziyaret eden heyetleri karşıladığımda, gelenlerin kafalarında genelde sabit bir plan olur: "Bak abicim, biz bir tapınak, bir saray, bir de Japon bahçesi gezelim. Bir de elektronik alışverişi yapalım. Geceleyin de *geyşa* falan." Yani Japon bahçesi ülkenin imajını oluşturan temel taşlardan biridir.

Yakın zamanda yapılmış bir ankette, Japon halkının yaklaşık dörtte birinin bahçeciliğe ilgi duyduğunu okumuştum. Gerçekten de bahçe düzenlemenin Japonya'nın milli sporlarından biri olduğunu, kısıtlı araziye rağmen neredeyse bütün halkın, irice bir saksı büyüklüğünde de olsa, bahçesine giriştiğini sürekli gözlemliyordum.

Sonuçta, Japon yine yapmış ve "Japon bahçesi" diye bir kavramı literatüre kazandırmış, onun da birçok alt çeşidini dünyaya öğretmiş. Ezelden beridir yerleşik kültürde olmanın bir sonucu mudur bilemem ama, 8. yüzyıldan bu yana bahçe düzenlemek aristokrasinin en gözde uğraşlarından biri olmuş ve bahçe düzenleme teknikleri üzerine yüzyıllar öncesinden kitaplar yazılmış. Kyoto'nun vur patlasın çal oynasın dönemlerinde, soylular yazlıkları veya cipleri ile değil, bahçeleri ile övünür ve gösteriş yaparlarmış. Bahçe tasarımcıları günümüzün ünlü mimarları ya da modacıları gibi isim yapmışlar. Aristokrat kesimden olanlar bahçelerini "marka" bir tasarımcıya yaptırabilmek için yarışa girerlermiş.

> *"Şekerim, bahçeyi Hajime'ye yaptırabilmek için araya torpil koyduk, bir sürü de para verdik, ama değdi vallahi."*
>
> *"İyi etmişsiniz... Biz bahçeyi Hattori'ye yaptırmıştık, ama herif aynı bahçeden Ojigillere de yapmış, pişti olduk Ojilerle, tüm sosyeteye rezil etti bizi!"*
>
> *"Aman bu dizaynır takımıyla uğraşmak dert şekerim, burunlarından kıl aldırmıyorlar... Bizimki de bahçenin ortasına lök diye bir taş yerleştirdi, neymiş efendim, bireyin dünya üzerindeki yalnızlığını simgeliyormuş!"*
>
> *"Siz yine iyisiniz, bizimkisi villanın üçüncü katını yıktırdı, arkadaki dağ manzarasını kapatıyormuş diye..."*

Japon bahçesi kendi içinde onlarca çeşidi, biri birine benzemez biçimleri barındırıyor; ama hepsinin altında yatan belli ortak noktalar var. Japon kültürünün temelinde bir "idealize etme" çabası vardır. İdeal, gerçeğe yeğdir. Japon bahçeleri de doğayı idealize eder, taklit eder, daha derli toplu bir şekilde aktarır. Bir mikrokozmos içinde, gerçeği olabildiğince sevimlileştirerek yansıtır.

Genel olarak bir Japon bahçesi dünyayı temsil eder. Kullanılan elementler Budist inanışa göre dünyayı oluşturan kıtaları, okyanusları, dağları, nehirleri, şelaleleri simgeler. Bahçede kullanılan temel tasarım öğeleri, su, kaya, yosun, taş fenerler, kum ve çeşitli bitkilerden oluşur. Bitkilerin en gözde olanları ise özellikle çiçekli çalılıklar (açelya, salkım, kamelya vb) ve küçük meyve ağaçlarıdır (kiraz, erik ve şeftali). Tabii ki bahçenin başrolünde ucundan dalından kırpılarak şekle sokulmuş çam ağaççıkları vardır.

Bahçıvanın eli bahçeye mutlaka değer, ama mümkün olduğunca değmemiş hissi vermelidir. Her ne kadar dünyayı idealize etmek amaçlansa da, doğanın el değmemişliği bahçede yansıtılmalıdır. Yani bahçede planlı bir plansızlık, veya plansız bir planlılık hâkim olmalıdır. Bu yüzden bahçe tasarımcısı, olabildiğince doğal malzemeleri, şekilsiz taşları, biçimsiz göletleri asimetrik bir tarzda kullanır. En iyi tasarlanmış bahçe, hiç tasarlanmamış gibi görünendir; bu düstur da çelişkiler diyarı Japonya'nın bir başka cilvesidir.

Bu özellikleri gösteren bahçelerin en güzel örnekleri gezinti bahçeleri diye bilinen bahçelerdir. Tasarımcı üstadımız bahçenin içinde küçük bir dünya yaratmıştır. Genelde giriş kapısından alabileceğiniz broşürlerde bahçe size tanıtılır, hangi öğenin neyi temsil ettiği açıklanır, bahçeyi "bilinçli" dolaşmanız sağlanır.

Bahçenin merkezindeki gölet büyük bir okyanus veya denizdir (tercihen Japon Denizi). Göletin ortasında cenneti temsil eden bir adacık vardır (tercihen Japon cenneti). Yürürken üstüne tırmandığınız küçük tepe dünyadaki bir dağı temsil eder (tercihen Fuji Dağı). Tepeden inince dar bir vadinin içinden geçilir (tercihen Japonya'da bir vadi) ve karşınıza bir şelale yavrusu çıkar (tercihen... evet bildiniz, Japonya'da bir şelale!).

Japon nitelikleri ağır basan bu küçük dünyayı gezerken, bahçe tasarımcısının yeteneğini test edebilirsiniz. Olabildiğince küçük ölçeklerdeki bahçede atacağınız her adımda, döneceğiniz her köşede ve açınızın değiştiği her noktada karşınıza değişik bir manzaranın, farklı bir tablonun çıkması beklenir. İyi bir tasarımcı, bahçeyi gezdiğiniz süre boyunca sizi birbirinden değişik kompozisyonlarla şaşırtmalıdır. Tasarımcı tabii ki dimağınızı durduracak ayrıntıları düşünmüştür: Günün çeşitli saatlerinde gölgeler nasıl olacak, bahçe yağmurda mı, siste mi daha etkileyici gözükecek, ışık ve nem durumuna göre hangi taş ve ağaçlar ne çeşit yosunla kaplanacak ve daha neler...

Gezinti bahçelerinin tasarımında en önemli tekniklerden biri *shakkei*dir (ödünç manzara). Bahçeyi düzenlerken arazi sıkıntısı çeken bahçıvanımız, tasarıma perspektif, zenginlik ve boyut katmak için uzaklardaki doğal manzaraları “ödünç alır”. Bu tekniğe özellikle Kyoto’daki bahçelerde çok rastlanır; üç tarafı fotojenik dağlarla çevrili olan Kyoto’da bahçıvan milleti doğal manzaraları bahçelerine eklemlemek konusunda büyük ustalık kazanmışlardır.

Tasarımcı, bahçeyi gezenlere belli seyir noktalarını “dikte eder”. Patika üzerinde geniş bir açıklık veya oraya yerleştirilmiş bir bank, hatta küçük bir çay evi size durmanızı, başınızı kaldırıp manzarayı temaşa etmenizi emreder. Bazen bu emir çok daha doğrudan ve kör kör parmağım gözüne şeklinde olabilir; girişte elinize tutuşturdukları bahçe krokisinde “fotoğraf çekme noktaları”nın yeri işaretlenebilir, hatta yürürken önünüze çıkan bir levha “Burada fotoğraf çekin” diye muhtıra verebilir. Bahçeden çıkışta, gerekli fotoğrafları çekip çekmediğiniz bile fotoğraf makinenizden kontrol edilebilir.

Ödünç manzara tekniğinde, bulunduğunuz noktadan bahçeyi seyreylerken, arka planda bahçeye ait olmayan manzarayı da görüyorsunuz. Ufka doğru bakarken, gözünüzün önündeki sevimli bahçeye güzel bir fon oluşturan bu görkemli manzara bahçeyi oldukça zenginleştiriyor. Anlatırken fazla anlam ifade etmese de, doğadan bir manzaranın “ödünç alınması” ve usturuplu bir şekilde “bahçeye katılması” gerçekten etkileyici bir teknik.

Gezinti bahçeleri ille de gezmek isteyen meraklılar için tasarlanmıştır; zaten bu yüzden en önemli özellikleri her adımda farklı bir görsellik sunmaktır. Bu tip bahçelerin farklı bir türü de çay bahçeleridir. Çay bahçesi

denilince, akla memleketimizin okey oynanan, çekirdek çitlenen, karbonatlı çay satılan bahçeleri gelmesin. Japon çay bahçesi, çay seremonisinin yapılabilmesi için doğal fonu oluşturan bahçelerdir.

Çay seremonisine katılanlar seyyar dolaşmayı değil, sabit kalmayı tercih ederler. Çay bahçesi, çay evinden bakıldığında insanlara ilham veren, ruhlarını dinginleştiren bir nitelikte olmalıdır. Bahçıvanımız her açıdan değişik görüntü veren bir tasarım yerine, çay evinden bakıldığında tablo gibi gözüken sabit bir manzara oluşturmayı hedefler. Dört mevsim yeşil kalan her türlü yosun, çalı ve bodur bitki ile bambu ağaçları çay bahçeleri için idealdir.

Gezinti bahçeleri ve çay bahçelerinde en temel öğelerden biri sudur. Bahçeye kattığı yaşamsal boyuttan manzaranın yansıyarak etkisini artırmasına kadar değişik işlevleri olan "su", bahçelere kutsal bir lezzet veren Japon sazanlarına da ev sahipliği yapar. Göletlerde dolaşan kırmızılı, beyazlı, sarılı, siyahlı bu kocaman balıklar da, tahmin edeceğiniz gibi, tanrısal bir kimliğe sahiptir ve dokunulmazlıkları vardır.

Belki Japon milleti açlık günlerinde göletlerde yüzen süs balıklarına gözünü dikmişti. Zaten milletçe balığı çiğ tüketmeyi seviyorlar, bir gölete dalsalar dakikasına balıkların kökünü kuruturlar. Herhalde bu yüzden balıkları imparator ve tanrı ile ilişkilendirerek kurtarmayı tercih ettiler. Şimdi Japon sazanlarının keyfi gıcır, ekmek elden su gölden (kelimenin tam anlamı ile) yaşıyorlar.

Kyoto'da bir tapınağın bahçesindeki balıkların beslenme saatine denk gelmiştim. Kumanyalarını verecek görevli gölete yaklaşırken su yüzeyinde ufak çaplı bir tsunami yaşanmıştı; balıklar neredeyse karaya çıkıp görevlinin üstüne tırmanacaklardı. Zaten bu balıklar insana bir garip bakıyorlar; siz bahçede bir meditasyon yürüyüşü yaparken, ağızları açık kafalarını sudan çıkararak "Ya bana yiyecek bir şey ver, ya da seni yiyeyim" der gibiler.

Bu uhrevi balıkları beslemek de Japon halkının en önemli uğraşlarından biri. Birçok değişik renk ve desende olabilen bu balıklar için özel havuz yaptıran, yarışmalara katılan, cinsine göre bir balığa binlerce dolar sayan Japonlar mevcut. Bakımı çok da zor değil; kabadayı kılıklı bu balıklar

suyun temiz veya kirli, soğuk veya sıcak olmasını pek takmıyorlar ve onlarca yıl yaşayabiliyorlar.

Japon bahçelerindeki göletlerde yaşayan bir diğer canlı türü de kaplumbağalar. Balıklara yem olmadan yaşadıklarına göre, Japon dövüş sanatlarında usta olması gereken bu yaratıklar, genelde göletlerin kenarındaki taşların üzerine serilerek frikik veriyorlar ve Bodrum *beach*lerinde güneşlenen manikürlü sosyetikler gibi günlerini yerlerinden kıpırdamadan geçiriyorlar.

Manikür demişken, Japon bahçesinin başrol oyuncusu Japon çamını es geçmeyelim. Dünyada “manikürlü çamlar” olarak nam salmış bu ağaçlar ince ince kırpılarak istenen şekle sokuluyor. Bir kez daha ideal güzellik doğal olanın yerine geçiyor. Zavallı çam ağacı bin bir türlü işkence altında, alması istenen biçime zorlanacak şekilde bahçıvanlar tarafından budanarak beğenimize sunuluyor.

“Japon çamı denen bir ağaç gerçekten var mı?” diye bir araştırma yaptığımda, böyle bir türün mevcudiyetini öğrendim. Hatta araştırmayı derinleştirirseniz, Japon mavi çamı, Japon siyah çamı, Japon beyaz çamı gibi alt türlere bile rastlıyorsunuz. Öncelikle şunu belirteyim: Hepsinin rengi yeşil! İkinci özellikleri ise, hepsi gerçekten Japon! Yani, budamayıp kendi halinde büyümeye bıraksanız bile, bu çamlar efendiliklerinden ödün vermiyorlar. Dallarını, budaklarını hoyratça ortalığa saçmıyor, çevrelerine saygılı bir bilgelikle derli toplu büyüyorlar.

Ama bir Japon bahçesine düşen çam, altın kafesteki bülbüle dönüyor. Bakımından sorumlu bahçıvanlar bir dediğini iki etmiyor, yediği önünde yemediği arkasında, sürekli bir ihtimam altında şımarıyor. Eğer bir Japon bahçesinde ağaçların bakımını yapan görevlilere denk gelirseniz mutlaka seyredin; bellerine astıkları budama setinde yer alan bıçakların, makasların ve ne olduğunu anlayamadığım alet edevatın sayısı ve çeşitliliği karşısında şaşkına dönmemek elde değil... Küçük bir tırnak makası boyunda bile aleti bulunan amcaların ağaçları milimetrik ölçekte şekillendirişini seyretmek ilginç bir Japonya deneyimi olacaktır.

Bu kadar ağacın, çiçeğin ortasında haşerat derdi çekmemek düşünülemez. Japonlar, zararlı haşeratla mücadele için de doğal ve pratik bir yöntem bulmuşlar. Sazdan samandan yaptıkları battaniyemsi bir örtüyü kışa

girerken ağacın gövdesine sıkıca sarıyorlar. Yapraklarda bulunan haşerat kışın soğuktan korunmak ve yumurtlamak için gövdeden aşağı inerken, saz örtünün sıcaklığı hoşlarına gidiyor ve burada ikamet edip yumurtalarını bırakıyorlar. Havalar ısınmaya başlayacakken, görevliler örtüleri ağaçtan sökerek yakıyor ve böceklerden kurtuluyorlar. Ayrıca, sazdan kıyafet giymiş ağaç görüntüsü de güzel bir manzara oluşturuyor.

Şimdiye kadar bahsi geçen bahçeler ıslaktı; bir de bunların kuru olanları var. Gölet doldurmaktan su faturası ödeyemez hale gelen *Zen* tapınakları tarafından geliştirildiğine inanılan "kuru bahçe" tekniği, Japonya'nın en özgün ve ilgi çeken bahçecilik tekniklerinden biri. "*Zen* bahçeleri" olarak da bilinen bu bahçelerin Japoncası ise *karesansui*; kelime anlamı, "kuru dağlar ve kuru sular" şeklinde özetlenebilir.

Hepimizin bildiği gibi, taş yerinde ağırdır. Japon kültüründe ise taş bayağı bir ağırdır ve oldum olası kutsaldır. Ayrıca son derece doğal, gösterişsiz, sağlam ve güvenilirdir. Taş, dünyanın "temel taş"ıdır. Kısacası, *Zen* felsefesini temsil edecek her türlü metafora fazlasıyla sahiptir. Bu yüzden, *Zen* bahçelerinin tasarımında da temel taşı "taş" oluşturmaktadır. Çin kültüründe süsleme amaçlı kullanılan taşlar, bir cisme veya hayvana benzeyen parçalar arasından seçilir; Japonlar ise işi bir adım öteye götürerek hiçbir şeye benzemeyen taşları kullanır. Böylece, taşı bir şeye benzetmek konusunda gayet esnek ve yaratıcı olabilirler.

> *"Günaydın Taro, benim arkadaşlar çok kötü bir eşek şakası yapmışlar, bahçemin ortasına otuz tane kocaman daş getirip bırakmışlar."*
>
> *"Nesi kötü bunun, bu devirde sıkı bir daş on binlerce yen ediyor..."*
>
> *"İyi de, benim bahçemdeki orijinal daşlar hangileriydi, şimdi ayırt edemiyorum!"*
>
> *"Yuh artık, bahçendeki daşı tanıyamıyorsan suç sende..."*
>
> *"Yahu Taro, daş işte, üç aşşa beş yukarı hepsi aynı!"*
>
> *"Olur mu güzel kardeşim! Geçenlerde daşçıya gittim, kaplana benzemeyen bir daş alayım dedim. Satıcı dedi ki, 'Elimde kaplumbağaya benzemeyen bir daş var, size 50.000 yene bırakırım'. Baktım ki kelepir, hemen kaptım."*

“İyi de, kaplana benzemeyen daş ile kaplumbağaya benzemeyen daşın farkı nedir? İkisi de bir halta benzemiyor zahir? Seni keklemiş olmasınlar?”

“Abi, öyle deme... Zen felsefesi bu, vardır bir mantığı!”

Karesansui bahçelerde de ana tema dünyanın temsil edilmesidir. Malzeme olarak ise kum, çakıl ve kayalar kullanılır. Su ve bitkiler işin içine girmez; en fazla bir miktar karayosunu bahçeye yeşillik katar. Japonların sağ gösterip sol vuran zıtlıklar felsefesi kendini *Zen* bahçelerinde de gösterir, çünkü kupkuru *Zen* bahçelerinde en çok vurgulanan kavram su ve suyun akışıdır.

Karesansui bahçeler genellikle dikdörtgen şeklinde bir avluda oluşturulur. Kum veya ufak taneli taşlar bahçeye yayılır ve tırmık veya benzeri aletlerle şekillendirilir. Çakıllara genelde düz, dalgalı veya dairesel şekiller verilir; yani çakılların biçimlendirilmesi suyun hareketi ile paraleldir. Mekân, Budizm gözüyle dünyayı ve denizlerini temsil eder: yedi büyük deniz ve ortalarında yer alan kara parçaları. Büyük kara parçalarını ve adaları temsil etmek için ise iri taşlar kullanılır.

Bir *Zen* bahçesinde dünyayı gördükten sonra bir üst seviyeye geçilir ve bahçeye evren, zaman, sonsuzluk, bireyin yolculuğu ve benzeri bilumum soyut kavramlar penceresinden bakılır. Bakılır demişken belirteyim: *Zen* bahçesine bakılır. İçine girip daşların üstünde dolaşılmaz. Bahçeye giren hayvandır, felsefeden, hissiyattan nasibini almamıştır; kafasına da rahibin tırmığını yemeyi hak etmiştir.

Sonuçta Zen Budizmi meditasyon temellidir ve, ilk kitabımda anlattığım gibi, meditasyon yapan kişinin kafasını boşaltması üzerine inşa edilmiştir. *Karesansui* bahçeler işte bu noktada görev yapar. Kişi, son derece sade ve minimalist düzenlenmiş bir bahçeye bakar. Bitkiden bile arındırılmış, temel bir iki öğe ile evreni tasvir eden bahçenin sadeliği, meditasyona yoğunlaşmaya yardımcı olur. Bahçeler, kum ve taşları öne çıkarıp, sade bir çerçeve içinde temel bir iki öğeyi vurgulayarak gözlemcinin ruhunda daha çabuk etki yaratır.

Kum ve taşlara suyun “akış” biçimi verilerek meditasyon yapan kişinin hayattaki yolculuğu canlandırılır. Akış, tasarım boyunca çeşitli engellerle (zaman içinde bireyin tecrübeleriyle) karşılaşır. Bahçenin tasarımına göre,

bu taşlar gençliği, olgunluğu, çelişkileri, hayal kırıklıklarını temsil eder. Taşlar, kaplumbağa başta olmak üzere, belirli kavramları simgeleyen hayvanlara benzetilmiş olabilir. Sonsuzluk, varlık ve yokluk gibi kavramlar bahçenin bir köşesinde illaki bulunmaktadır.

Zen bahçıvanlarının genelde iyi ressam veya kaligrafi sanatçısı olduğunu duymuştum. Zaten *Zen* bahçeleri de, beyaz kum veya çakıl üzerinde siyah taşlarla oluşturulan şekiller olması itibariyle üç boyutlu bir resme benzetilir. Japon kaligrafisindeki sade görünüşün altında yatan, sanatçının ayrıntılarda gizlediği ustalık bahçelerde de görülür.

Bahçelerin tasarımı ve taşların biçimlendirilmesi meşakkatli bir uğraş gibi görünüyor. Kore'de de çok eski bir Budist tapınağında benzer bir bahçe görmüştüm. Bir Koreli, tapınakta eğitim gören stajyer rahiplerin bazen haftalarca uğraşarak taşları dizdiklerini ve bahçelerini tasarladıklarını anlatmıştı. Sonra bir gün, üstatları gelir ve bir anda bahçeyi darmadağın edermiş. Böylece onlara dünyevi güzelliklerin gelip geçici olduğunu, hayatın her an sevdiklerimizi elimizden alabileceğini hatırlatırmış.

Ben olsam, o kadar emek verdiğim bahçemi bozan üstadın kafasını daşla ezerdim, herhalde o yüzden Budist olamıyorum. Halbuki *Zen* üstadı Sojo, 1600 yıl önce muhtemelen benim gibileri düşünerek şöyle demiş:

Cennet, Dünya ve Ben
Aynı kökten geliyoruz
On binlerce Şey ve Ben
Aynı maddedeniz

責任

Kara Tren Gecikir mi? Gecikmez!

Heroes adlı bilimkurgu dizisinin ilk bölümünde kahramanlarımız sahip oldukları doğaüstü güçlerini keşfetmeye başlıyordu. Japon kardeşimiz, zamanı durdurabildiğini iddia ediyordu ve işyerindeki arkadaşına bu durumu çıtlattı. Arkadaşının tepkisi doğal olarak “Hadi len” oldu ve yeteneği konusunda somut bir kanıt istedi. Kahramanımızın cevabı son derece inandırıcıydı: “Bu sabah trenin on sekiz saniye gecikmesini başka nasıl açıklayabilirsin?” Önce boş bulunup “Amma sıkı espri” diye kahkahalarla gülmeye başladım; sonra birden bunun bir espri olmadığını, durumun gayet ciddi olduğunu kavrayıp halimize ağladım.

“Deeemir aaaağlarla ördük anayuuurdu döört baştaaaan” mısrasını taşıyan bir marş Japonya’ya daha fazla yakışıyor. Birbiriyle kesişen onlarca hatta rağmen trenlerin ve metroların saniyelerle ölçülen dakikliği, vagonlarının temizliği ve rahatlığı, hızlı ve güvenilir bir taşıma aracı olmaları en bilinen Japon mucizelerinden biridir. Eğer zamanında iddia edildiği gibi “demiryolları komünist işi” ise, Japonya dünyanın en Marksist ve hatta Leninist ülkesidir.

Japonya’da demiryolu işleten birçok şirket var ve trenler de çeşit çeşit. Turistik rotalarda işleyen buharlı çufçuflardan arkasında “tek rakibim Japon Havayolları” yazan *shinkansen*lere (hızlı trenlere), küçük köyler arasında çalışan tek vagonlu mini trenlerden binaların onuncu katı seviyesinden geçen sürücüsüz *monoray*lara kadar her zevke, keseye uygun tren bulunuyor.

Kimi trenlere bindiğinizde sizi bu dünyadan alıp çağ atlatsa da, kimi trenler hâlâ insancıl. Bir seferinde Kamakura’da bindiğim eski bir tren, bahçeli küçük evlerin arasında daracık bir yoldan yavaş yavaş ilerliyordu. Ben de ilk vagonda, tam makinistin ensesinde konuşlanarak etrafı seyreyliyordum. Tren yolunun kenarında yürüyen yaşlı bir amcacık belli ki yolun karşı tarafına geçmek istiyordu. Bunu gören makinistimiz yavaşça treni durdurup, amcaya yol verdi. Amcam gülümseyip, makiniste selam vererek karşıya geçti. Tren, kendisinden yaşlı birine yol vermenin huzuru içinde, zangırdayarak, kaybettiği zamanı telafi etmek için yüklendi raylara...

Eski ya da yeni, hızlı ya da yavaş bütün bu trenler onlarca farklı şirket tarafından işletilse de, birbirlerine kusursuz işleyen bir ağ ile bağlıdır. Örneğin Japonya'nın bir ucundan diğer ucundaki bir köye gitmek istiyorsanız, demiryollarının internet sitesine "Ben, 20 Ekim tarihinde, evime en yakın istasyondan trene/metroya binip saat 18:03'te, falanca köyün istasyonunda olmak istiyorum" şeklinde tercihlerinizi giriyorsunuz. Belirtilen saatte hedefinizde olmanız için, saat kaçta evinize en yakın istasyondan trene bineceğiniz, nerelerde tren değiştirmeniz gerekeceği, bu değişiklikleri yapacağınız istasyonlarda peronlar arasındaki mesafeyi kaç dakikada yürüyebileceğiniz, trenin kaç vagonu olacağı, toplam kaç yen ödeyeceğiniz gibi bilgiler bir saniye içinde önünüzde beliriyor. Ayrıca bu bilgiler birkaç değişik seçenekte sunuluyor: en az tren değiştirme gerektiren, en hızlı ama pahalı, daha ucuz ama uzun süren ve benzeri birkaç seçenek...

Tabii ki trenlerin kralı, Japonya'nın medarı iftiharı, hızlı tren, kurşun tren ve benzeri isimlerle de bilinen *shinkansen*ler. *Shinkansen*lere binmek Japonlar için halen bir gurur kaynağı; hatta perona çıkıp *shinkansen*i seyretmek bile ailelerin çocuklarını hafta sonu götürdükleri etkinliklerden biri. Halen Tokyo istasyonunda, trene binemeyeceğiniz, ancak perona çıkıp onları görmeye hak kazanabileceğiniz özel bir bilet cüzi fiyata satılır. Ve insanlar halen, binmeseler bile, perona çıkıp, yanlarından vızır vızır geçen bu trenleri, yüzlerinde "Vay beee, Japon yapmış... Yani, biz yapmışız" ifadesiyle, gurur duyarak izlerler.

Shinkansen, oldukça hızlı, konforlu, dakik ve güvenilir bir ulaşım aracı; ülkenin iki büyük şehri (Tokyo ile Osaka) arasındaki 552 kilometrelik mesafeyi 156 dakikada katediyor. Saatte 300 kilometreye yaklaşan hızlarda yolculuk ederken viraja girdiğinizde bile pencerenin kenarında duran kahve fincanınız kıpırdamıyor. Binmek nasip olamadan kaza yapan yurdumuzun hızlandırılmış trenlerinde, viraja girildiğinde restoran vagonundaki tabakların havada uçuştuğunu okumuştum.

Bu yüksek hızlarda güvenlik çok önemli olduğu için *shinkansen*lerde gece seferi yok. Her gece tüm hat boyunca gidip gelen özel bir araç sayesinde raylar yüzde yüz kontrolden geçiriliyor. Vagonların temizlenmesini seyretmek de olağanüstü keyifli; Formula 1 araçlarının *pit stop*unu (yarış esnasındaki servis molalarını) andıran bir işbölümü var. Tren son durağına

yaklaşırken, mavi üniformalı bir erkek ve pembe üniformalı bir kadın görevli vagon kapılarının açılacağı hizada, tam teçhizat kuşanmış halde, hazır ol duruşunda bekliyorlar. Cumhurbaşkanlığı muhafız alayının ciddiyetini taşıyan bu ikili ekipten her vagon için iki takım (toplam dört kişi) mevcut; yani on altı vagonluk bir Osaka treni için altmış dört kişilik bir birlik hazır durumda trenin yanaşmasını bekliyor. Tren istasyonda yirmi dakika duracak; bu süre içinde yolcular inecek, tren temizlenecek ve yeni yolcular binecek. Tren durup kapılar açıldığında, kapıların kenarında bekleyen ekipler önce tüm inen yolcuları yerlere kadar eğilerek selamlıyorlar, son yolcu çıkar çıkmaz hızla içeri dalıyorlar, bir Formula 1 ekibinin hızıyla çöpleri topluyorlar, koltukları gidiş yönüne çeviriyorlar, “kuru temizlik”ten sorumlu öndeki bey toz alırken, *vileda* benzeri ekipmanla donatılmış arkadaki bayan yerleri siliyor, vagonun ortasında karşı istikametten gelen ekiple karşılaşınca tornistan edip vagondan iniyorlar, yüzlerinde kocaman bir gülümsemeyle yeni yolcuları vagona davet ediyorlar. Trenin hareketinden önce vagona binip yerinize yerleşmeniz için beş dakika kadar bir zamanınız var, ama bu süre fazlasıyla yetiyor. *Shinkansen*e kimse büyük valizlerle binmiyor zaten; herkes gideceği yere eşyasını önceden kargoyla yolluyor.

Perona sadece yolcular çıkabildiği için acıklı veda kucaklaşmalarına rastlanmıyor ve tren tam zamanında kalkıyor. Ara istasyonlarda inip binmek daha bir ustalık gerektiriyor. Trenimiz istasyonun büyüklüğüne göre, otuz saniye ile bir buçuk dakika arasında bir süre için istasyonda duruyor. Ara bir istasyonda inecekseniz, tren istasyona yaklaşırken, zembereği kurulmuş saat gibi kapıya yakın bir pozisyon alacaksınız; yoksa vuslat bir başka istasyona kalabilir. Tabii iniş biniş modeli böyle olunca, peronlarda Osaka pişmaniyesi, Nagoya poğaçası satan seyyar esnafa da rastlayamıyoruz.

Trenlerde karşınıza çıkan bir başka güzellik de, pencere kenarında oturunca iki pencere arasındaki bölmenin hiçbir zaman burnunuzun önüne gelmemesi. Pencere ve koltuk araları uygun bir şekilde düzenlenerek tüm yolcuların güzel bir görüş alanı yakalaması sağlanmış. Tokyo’dan batıya doğru giden hatlarda bilet alırken en önemli ayrıntılardan biri de seyir yönünün sağ tarafından yer almak, böylece yolculuk esnasında Fuji Dağını görebilmek. Sırf trenin sağından yer alabilmek için, planladığı saatte değil de, birkaç sefer sonrasına bilet almayı göze alan Japonlar genelde bu amaçlarına ulaşamazlar. Trenin Tokyo’dan hareket edip de Fuji civarlarına

yaklaştığı bir saatlik sürede bir Japonun tren içinde uyanık kalması fizik kanunlarına aykırıdır. Tren Fuji'ye yaklaştığında yolcuların yüzde sekseni Fuji'yi rüyalarında görmektedir.

Japonlar halen yeni nesil bir *shinkansen* geliştirmeye çalışıyor. Ray ve tekerleklere ihtiyaç duymayacak bu tren, tamamen sürtünmesiz bir ortamda, süper iletkenlerin kullanıldığı elektromanyetik bir alanda hareket edecek. Yeni hatların döşenmesinin zorunlu olduğu ve çok büyük yatırım gerektirecek bu projenin deneme sürüşlerinde saatte 600 kilometre hıza yaklaşıldı. Ben henüz Japonya'da iken yaşanan en büyük sorunlardan biri, bu hızla tünele giren trenin camlarının yüksek basınç yüzünden patlaması idi; bakalım Japonlar bu soruna ne gibi bir çare bulacaklar.

Japonya'nın *shinkansen* kadar meşhur bir başka tren hattı da Tokyo içinde tur atan Yamanote hattıdır. Gri üzerine açık yeşil çizgili Yamanote vagonları Tokyo'nun en önemli simgelerinden biri haline gelmiş durumda. Tokyo içindeki turunu bir saat içinde tamamlayan bu hattın yolculuk süresini elli sekiz dakikaya indirmek için çalışmalar yapıldığını duymuştum. Sabahın beşinden gece yaklaşık bire kadar iki-dört dakika aralıklarla geçen bu tren Tokyo'da toplu taşımanın can damarıdır. Bir gün elektrik hatlarındaki bir arıza yüzünden faaliyetine beş saatlik bir ara verildiğinde, Tokyo neredeyse felç geçirmiş, yüz binlerce insan mağdur olmuştu.

Yamanote sadece bir tren hattı olmaktan çıkmış, şehrin yaşayan efsanesi, turistik öğelerinden biri haline gelmiştir. Şehir hatları vapurları İstanbul için ne ifade ediyorsa, Yamanote de Tokyolular için öyledir. İlkokul çocukları Yamanote hattının istasyon isimlerinden oluşan bir şarkıyı daha yuvadayken öğrenirler.

Yamanote hattı, bir gün içinde yaklaşık üç buçuk milyon Japon evladını taşır. Dolayısıyla Tokyo, Osaka gibi aşırı kalabalık şehirlerde toplu taşıma gerçekten de bayağı "toplu"dur; trenlerin insan haklarına aykırı kalabalıklığı, hatta istasyonlarda insanları vagonlara tıkıştırmak için bile görevlilerin olduğu herkesçe bilinen Japon âdetlerindendir. Böyle sıkışık bir vagonda her gün bir buçuk saat işe geliş, bir buçuk saat eve dönüş yine de kimseyi rahatsız etmez; bu da bir çeşit kabullenme veya kanıksama halidir. Yani, bir Japon için zaten normal olan, olması gereken durum bu olduğundan, daha iyi bir seçenek sadece tatlı bir rüyadır.

Japonya’da yaptığım tren yolculuklarında birçok ayrıntı dikkatimi çekmişti. Bunlardan biri, balık istifi bir trende, yazın en sıcak günlerinde bile, hiç ter kokusu ile karşılaşmamam olmuştu. Japon halkının temizliğe düşkünlüğü bir gerçek, ama ter bezleriniz de mi yok hemşerim? Bir de, trene bindikten sonra herkes kendi dünyasına dalıyor ve etrafını rahatsız etmemeye özen gösteriyor. Yine en bilinen Japon geyiklerinden biri olan “Kardeşim, trene biniyorsun, herkes haldır haldır kitap okuyor... Tabii ki kalkınırlar” tezi halen geçerli, ancak trende okunan kitapların içeriği biraz hayal kırıklığı yaratabilir. *Manga* (çizgi roman) kültürünün çok yaygın olduğu Japonya’da erotik *manga*ların da yoğun bir okur kitlesi var. Japonlar, tıklım tıklım bir trende bu *manga*ları açıp, etraftakilerin de gözlerine soka soka okumaktan çekinmiyorlar. Yanınızda kitabınız olmasa da, omuz üstünden erotizm paylaşımı gayet doğal bir sosyal yakınlaşma örneği olabiliyor.

Japonya’nın bir numaralı demiryolu kuruluşu olan ve yıllar önce özelleştirilen *Japan Railways* (JR-Japonya’nın TCDD’si) başta olmak üzere demiryolu şirketlerinde çalışmak, o şirketin üniformasını giymek, halen birçok Japon genci için saygın bir meslek. Demiryolu şirketlerinde ağır bir eğitimden sonra, silahlı kuvvetlere benzer sıkı bir hiyerarşi içinde, katı kuralların belirlediği bir kariyer haritası çiziliyor. İstasyonlarda “yer hizmetlerinde” bayrak sallayarak, yolcuları vagonlara tıkıştırarak başlayan kariyer makinistliğe kadar uzanıyor. O aşamada bile, tarifede meydana gelecek bir dakikalık sapma veya treni istasyonda durdururken bir metre ileri kaçırma sonucu, o kişi kendisini köhne bir istasyonda sopa sallarken bulabiliyor.

Kullanıcı tarafında her şeyin mükemmel gözüktüğü bu sistemin çalışanları ne kadar baskı altına aldığıysa, 2005 yazında yaşanan Japonya’nın en büyük demiryolu kazalarından biriyle ortaya çıktı. Yüzden fazla insanın hayatını kaybettiği kazanın sebebi, bir istasyonda duracağı noktayı dört metre kaçırdığı için fazladan manevra yaparak zaman kaybeden ve bu hatası yüzünden makinistlikten şamar oğlanlığı mertebesine inmemek için gazı kökleyen bir makinist olunca, sistem de sorgulanmaya başlandı. İçinde insan faktörü olan sistemlere, söz konusu insanlar Japon bile olsalar, bu kadar yükleme yapılmaması gerektiği yeniden dile getirildi. Çok sert cezalar çoğu zaman hataları önlemek yerine, sistemi daha fazla riske sokabiliyor...

Her şeye rağmen, demiryolu sistemi Japonya'da ulaşımın belkemiğidir. Tasarım konusunda belli bir ince çizgiyi koruyan Japonlar, tek tip vagon ve lokomotif yerine, yüzlerce değişik model tasarlayarak işin içine biraz daha renk katmışlardır. Ben bile bir *shinkansen*in tipine bakarak nereden gelip nereye gittiğini söyleyebiliyorsam, varın siz Japonları düşünün... Sadece trenleri seyretmek ve farklı lokomotiflerin değişik açılardan fotoğraflarını çekebilmek için istasyonlarda konuşlanan ve bütün gününü orada geçiren takıntılı uğraş sahipleriyle bile tanıştım.

> *"Sen de mi buradasın Hiroshi?"*
>
> *"Evet, Hankyu hattında yeni bir lokomotif hizmete girmiş, 10:58'de istasyona girecek, aha şuracıktan lokomotifin önünü fotoğraflayacağım... Sen?"*
>
> *"Beni shinkansenlerden gayrısı kesmiyor artık... Tokaido hattının ilk dokuz vagonunu çektim, onuncuyu çekerken tren hareket etti, resim flu çıkmış, yine geldim. Bacağın niye alçıda?"*
>
> *"Geçenlerde Odakyu hattının yedinci vagonunu kiraz çiçeklerinin arasından görüntülemek için ağaca tırmanıyordum, düştüm!"*

Her ne kadar trenler güvenli ve yolcular birbirlerine saygılı desem de, trenlerde Japonlara özgü taciz vakaları yaşanmıyor değil. Aşırı sıkışıklıktan dolayı taciz fırsatlarının çoğaldığı işe gidiş dönüş saatleriyle, genelde sarhoş vatandaşlara hizmet veren son trenlerde ceza sahasındaki dokuz kusurlu hareketten bir veya birkaçına rastlamak mümkün oluyor. Tren şirketlerinin bu duruma karşı geliştirdiği çarelerden biri, harem selamlık vagonlar. Söz konusu sıkışık ve sarhoş yoğun saatlerde trenlerin bir veya iki vagonu yalnızca kadın yolculara tahsis ediliyor.

Japon eğlence dünyası, erkek yolcuların trende kadınları taciz etme fantezisini bir işkoluna çevirmek için fırsatı kaçırmamış tabii. Tren vagonu şeklinde tasarlanmış bir hostes-bar açarak tren fetişistlerinin heyecanlarını burada söndürmelerini hedefleyen girişimciler gayet başarılı olmuş. İçkisini alıp da vagon-barın bir köşesine ilişen arkadaşlar, vagonda gezinen bar görevlisi hostes kızlara *trensel* sataşmalarda bulunuyormuş.

Bir keresinde hiç dikkat etmeden, koşarak son anda yetiştiğim bir trende önüme ilk gelen vagona kendimi attım ve içeride garip bir huzur duygusuna kapıldım. Tıklım tıklım vagonda bir sessizlik, dinginlik, tatlı parfüm

kokuları, hafif kıkırdamalar ve insanın gözünü tırmalayan gri takım elbiseli Japon erkek işgücünün eksikliği vardı... Epey yol aldıktan sonra harem selamlık bir vagonda bulunduğumu anladım, ama herhalde tacizci bir görünüşüm olmadığı için yolcular şikayetçi olmadılar ve yarım saatlik keyifli bir yolculuktan sonra ineceğim istasyona vardık.

30 yıl önce trenle Ankara'dan Tatvan'a giderken yöre halkının trenlere karşı en sempatik yaklaşımı onları taşlamaktı. Tatvan'a gidene kadar trenimizde kırılmamış cam kalmamış, taşlardan biri anneannemi yaralamıştı. Öyle ya, trenler o taşları atanların babalarının malı değildi; nişancılık yetilerini geliştirmek için zarar vermekte beis yoktu. Veya, vagonun döşemesine çakı ile ismini kazıyarak trenle arasında duygusal bir bağ yaratmak aslında halkın TCDD'yi sahiplendiği anlamına bile gelebilirdi.

Bir defasında, bindiğim tren Osaka'da ineceğim istasyona geldiğinde, içtiğim suyun boş pet şişesini istemeyerek koltuğun kenarında unutmuştum. Yanımda oturan yaşlı teyze de inmek için ayağa kalkarken uzanıp benim bıraktığım boş şişeyi aldı ve atmak üzere çantasına koydu. Trenden indikten sonra uzun uzun düşündüm. Trenin camını taşlamak dururken, kendisine ait olmayan çöpü toplamak ne kazandırırdı ki ona bu yaştan sonra?

運命

İstasyon İnsanları

Japonya'ya 1998 yılındaki ilk ziyaretim sırasında Kyoto'dan Tokyo'ya *shinkansen* ile döndüğümde on beş dakika boyunca istasyondan dışarı çıkmayı becerememiş, sinirden çatlamıştım. Türkiye'ye dönüşte bu durum aklıma geldikçe çıldırmaya devam ettim. *Ben*, nasıl olur da on beş dakikada, bir istasyondan çıkmayı başaramazdım?

Japonya'ya ikinci gelişimde intikam almak için hırsla tekrar Tokyo istasyonuna gittim. 1900'lerin başlarında Amsterdam garı kopya edilerek yapılan bu muhteşem binaya girdim, *shinkansen* peronlarını bulup dışarı çıkmayı denedim. Bu sefer çıkış yaklaşık yirmi beş dakikamı aldı! Bükemediğim bileği öpüp, saygıyla istasyona doğru eğildim...

Tokyo istasyonu, sayısız hattın kesiştiği, hem de üç boyutta kesiştiği muazzam bir dünya. Yerin altından, üstünden, sağdan soldan onlarca tren hattı geçiyor. Bir insan istasyondan çıkmadan tüm hayatını burada geçirebilir ve hiçbir şeyin eksikliğini de hissetmez.

Shinjuku istasyonu da apayrı bir dünya. Şehrin birçok banliyosu ile bağlantısını sağladığından, günde iki buçuk milyon insan bu istasyondan geçiyor. Bölgedeki birçok alışveriş merkezi ve gökdelenle kaynaşmış durumda. Onlarca giriş çıkışı var. Trenden indikten sonra herhangi bir çıkışa ulaşmak epey bir vaktinizi alıyor. Hele bir de belirli bir çıkışa ulaşmak istiyorsanız, işiniz gerçekten zor. Yani trenden inmek yetmiyor, istasyondan çıkmayı da bileceksin!

Tokyo'da ilk oturduğum ev Shibuya istasyonuna yürüyerek on iki dakika uzaklıktaydı. Nispeten dar bir alana kurulmuş istasyondan akıllıca bir çıkış yaptığım zaman, özellikle yağmurlu veya çok sıcak havalarda, sadece üç dakikayı dışarıda yürüyerek eve ulaşabiliyordum. Hava güzelse kendimi en yakın çıkıştan dışarı atıp açık havada yürümeyi de seçebiliyordum. İstasyondan çıkmadan evin günlük alışverişini yapabileceğim, rahatlamak için masaj yaptırabileceğim, yemek yiyebileceğim her türlü tesis de mevcuttu.

İstasyonlar bu haliyle çok standart gibi görülebilir, ama bir taraftan da her istasyonun kendine özgü karakteri, ruhu vardır. Herkesin çok sevdiği, nefret ettiği, kendiyle özdeşleştirdiği istasyonlar ayrıdır; postmodern ve soğuk, samimi ve sıcak, camdan çelikten, taştan tuğladan, sazdan samandan, ürküten, babacan, dingin veya kargaşa içinde yüzlerce çeşit istasyon bulunur Tokyo'da. Tokyo ve yakın çevresi toplam 1500'den fazla istasyona ev sahipliği yapar.

Büyük istasyonlar genelde devasa *depaato*ların (büyük alışveriş merkezlerinin) egemenliğinde kurulmuştur. Tokyo ve Osaka'daki demiryolu şirketleri, hatlarının ilk durağı olan ana istasyonlarda büyük arsa ve binalara sahip olmuşlardır; daha sonra buraları büyük ve lüks alışveriş merkezlerine dönüşmüştür. Giderek her istasyon ve civarındaki semt, o şirketten sorulur hale gelmiştir. Shibuya ve civarı, Yokohama'ya hat işleten "Tokyu" şirketinin egemenliğindedir. Shibuya istasyonu da doğal olarak devasa bir Tokyu alışveriş merkeziyle kaynaşmıştır. Shinjuku'yu ise, Odakyu ve Keio şirketleri parsellemiştir. Ikebukuro, Seibu demiryollarının ve mağazalarının borusunu öttürdüğü bir istasyondur.

İstasyonların firmalar arası paylaşımı gizli bir anlaşma gibi görülse de, zaman zaman istasyon savaşları yaşanmış. Shibuya'yı tek başına Tokyu'ya yedirmek istemeyen Seibu grubu, büyük bir atakla Shibuya'ya çıkarma yapmış ve Tokyu'nun mağazalarını Seibu, Parco gibi kendi grubundan çetelerle kuşatmış. Osaka'da ise Hanshin ve Hankyu şirketleri Osaka istasyonu civarında çarpışıyorlar. Ancak işin boyutu Ankara Orman Çiftliği istasyonu civarındaki tükürük köftecisi savaşlarının çok, ama çok üzerinde...

Tren ve metrolarda ulaşım ücreti kaç durak gideceğinize göre değişiyor. Bu yüzden istasyonun bilet gişesindeki haritaya bakarak gideceğiniz istasyon için gereken tutarı öğrenir, biletinizi alırsınız. İneceğiniz durağa kadar bileti saklar, inişte otomatik turnikeden geçirirsiniz. Eğer az ücret ödediyseniz, çıkıştaki bir makineden farkı tamamlarsınız; fazla ödediyseniz, bileti saklar, kalan miktarı ileride kullanırsınız. Bileti kaybettiyseniz, istasyon görevlisine gider, trene nereden bindiğinizi söylersiniz; o da ücreti hesaplayıp sizden tahsil eder. Bunu öğrendiğimde, tabii ki bir Türk olarak aklıma her türlü hinlik geldi. Bir Japon arkadaşa sordum:

“Yirmi duraklık bir mesafe katetsen, ama görevliye iki durak geldiğini söylesen ne olacak? Senin trene nereden bindiğini nasıl anlayabilir?”

Arkadaşım hayretle bana baktı:

“Böyle bir şeyi niye yapayım ki?”

“Yani, mesela 750 yen yerine 150 yen ödersin... Çaktın mı köfteyi?”

“Ama böyle bir şey yaparsam tren şirketleri zarar etmeye başlarlar. Dolayısıyla zaman içinde fiyatlarını artırmak zorunda kalırlar. Ve benim çocuklarım gelecekte bu hizmetten daha pahalıya faydalanırlar.”

Adam ciddi mi diye bir süre yüzünü inceledim. Gayet ciddiydi. Utancımdan, deprem olsa, yer yarılsa da içine girsem diye bekledim... Ama ilk kez Japonya’da otuz saniye boyunca deprem olmadı ve ben öylece kalakaldım.

Bilet yerine kullanabileceğiniz kartlar ve mobil telefon uygulamaları da hızla gelişiyor. Ben Japonya’dan dönmeden önceki en son uygulama cep telefonunuza bir miktar “tren bileti kontörü” yükletmek ve telefonu turnikeye okutarak ücreti ödemek şeklindeydi. Teknoloji hayatın her alanını bu kadar insansızlaştırırken, cefakâr ve vefakâr istasyon görevlilerine ne olacak diye düşünmeye başladım.

Ancak Tokyo’dan trenle sadece bir saat uzaklaşıp Tama bölgesinin pastoral istasyonlarına varınca henüz umutların tükenmediğini görebilirsiniz. Tokyo’daki en son teknoloji ürünü makineden aldığım manyetik tren biletini Tama istasyonunda okutacak alet bile yoktu. İstasyon görevlisi bir sempatik amca trenden inenlerin biletini yerlere kadar eğilerek elle topluyordu; üstelik hangi istasyondan bindiklerini kontrol etmeye bile gerek duymadan yapıyordu bu işi...

Sadece Japonca konuşsalar da, istasyon görevlileri halen en büyük güvencemiz. Devasa istasyonlarda kaybolduğumuzda, laf anlamayan bilet makineleri tarafından tutsak edildiğimizde yardımımıza onlar koşuyorlar. Yanlış bir bilet alıp boynumuz bükük yanlarına gittiğimizde, bileti geri alıp, parasını trink iade ediyorlar. İstasyonun içinde güzel bir kahve içecek, kitap alacak, masaj yaptıracak, fal baktıracak yer tavsiyesi istediğinizde, yardımcı oluyorlar.

Cümle âlem trenle yolculuk ettiğinden, istasyonlar doğal olarak en çok tercih edilen buluşma yerleri. Bu denli büyük ve karmaşık mekânlar nasıl buluşma yeri olabilir diye düşünmedim değil... Ama tabii ki burası Japonya, kargaşanın içinde büyük bir düzen süregidiyor. İstasyonların içinde çok ayrıntılı haritalar var; buluşmak için belirlediğiniz noktayı iyi bir harita okuma bilgisi, pusula ve GPS cihazıyla bulabilirsiniz.

Trenlerin dakik, istasyonların da kargaşa içinde bir düzene sahip olmalarından dolayı Japonlar ilginç buluşma saatleri icat etmişler. İki Japon, örneğin Hibiya istasyonunun A-18 kapısında 6:58'de veya 7:03'te buluşmak üzere sözleşirler. Yahu, şuna yuvarlak hesap "Yedide buluşalım" desek olmaz mı? Olmaz, iki dakika iki dakikadır! Trenin o istasyona kaçta geleceği bellidir, trenden inince platformdan A-18 kapısına kaç dakikada ulaşacağın bellidir. 6:58, yılların tecrübesi ve denenmişliğinin bir sonucudur; 7:00 demenin âlemi yoktur, o insan o noktaya 6:58:00'da ulaşacaktır!

Japonya ve yuvarlak sayılar... İmkânsız ikili.

新撰组

Güvenlik, Yakuza ve Polis

Güvende olma duygusunun insana nasıl bir huzur ve rahatlık verdiğini Tokyo'ya gelene kadar yaşadığım otuz üç senede fark edememişim. Bir insan sokağa çıkıp gündelik hayatın çarklarına girdiğinde, canına bir zarar gelmeyeceğini, kazıklanmayacağını, kandırılmayacağını, arkadan vurulmayacağını, hatta kalabalıkta yürürken omuz atılıp ayağına basılmayacağını bildiği zaman üstünden çok büyük bir yük kalkıyormuş meğerse. Sanki yıllarca ayağınızda yirmişer kiloluk ayakkabılarla yürümüşsünüz de, birden onları çıkarıp size tokyolarla yürümeniz teklif edilmiş gibi... İşte Tokyo bana tokyolarla yürüme fırsatı verilmişcesine bir hafifleme duygusu sağladı. Türkiye'de evden çıkarken büründüğüm zırhtan kurtulma fırsatı verdi. Arabayı park edince kapısını kilitlemeye gerek duymamak, bankta otururken çantanıza sıkı sıkı sarılmak zorunda olmamak, yolda düşürdüğünüz cep telefonunun eninde sonunda size geri geleceğini bilmek ne güzel bir duyguymuş!

Japonya'da hiç mi suç işlenmiyor, kanundışı vukuat olmuyor diye soracaksınız. Olmaz olur mu, ziyadesiyle oluyor; ama sokaktaki vatandaşa yansıması (en azından şiddet boyutunda) pek nadir oluyor. Ne de olsa Japonya, dünyaca ünlü mafya örgütü *yakuza*nın memleketi. Trilyonlarca dolarlık bir ekonomide suç olmaması, alengirli işlerin dönmemesi söz konusu olamaz.

Siyaset-mafya-bürokrasi-iş dünyası çerçevesinde bir şeyler oluyor, ihaleler bağlanıyor, rüşvet, zimmet, irtikâp, entrika, alavere, dalavere kol geziyor. Ama kimse sizi zimmetine geçirmediği için sade bir vatandaş olarak "adi" suçlarla karşılaşmıyorsunuz, "nitelikli" söğüşleniyorsunuz. Ülkenin gelir düzeyi ve yaşam standartları oldukça yüksek olduğundan halk arasında fazla infial yaşanmıyor.

Japonların mafyası, yani *yakuza* da bu sistemin kilit taşlarından. Japon organize yeraltı suç örgütleri, Meiji döneminden (1800'lerin ikinci yarısından) başlayarak faaliyete geçmiş, kurulmalarında devlet büyüklerinin hiçbir fedakârlıktan kaçınmadığı organizasyonlar. Ülkenin en büyük yeraltı örgütü olan *Yamaguchi-gumi* sadece mafya olarak değil, solculara ve batı yanlılarına karşı hareket eden bir çeşit gizli örgüt olarak faaliyetlerine

başlamış. Bu meşhur Japon Ergenekonu, İkinci Dünya Savaşı öncesinde devlet adına kurşun da atmış, kurşun da yemiş. Tabii zamanla çok büyük bir rant üretilen ülkede yollarını bulmuşlar. Kumar, fuhuş ve porno sanayi, gece hayatı ve eğlence merkezlerinde haraç, racon kesme, adam kesme gibi faaliyetlerden başlayarak uyuşturucu ve silah ticaretine kadar uzanmışlar. Siyasetle ve güvenlik güçleriyle iç içe oldukları durumlar var; ancak devletle aralarında resmi olmayan bir sınır çizildiği, bu sınırın aşılması halinde *yakuza*nın üstüne gidildiği de söylenir.

Bugün Japonya'da *yakuza* üyesi sayısının toplam yüz bine yaklaştığı söyleniyor. *Yakuza* üyeleri genelde gençlik çetelerinden, serseri zibidilerden ve özellikle Kore asıllılardan devşiriliyor. Bir *yakuza* üyesi, giydiği abartılı takım elbise, güneş gözlükleri ve camları filmle kaplı iri kıyım arabası ile hemen fark ediliyor. Vücutlarına göz alıcı dövmeler yaptırmak da *yakuza*lığın raconundan. İşin ilginci, *yakuza* üyelerinin fark edilmemek, gizli kapaklı yaşamak gibi bir kaygıları yok.

En bilinen *yakuza* ritüeli olan parmak kesmek, önemli bir hata yapıldığında sol el serçe parmağının patrona hediye edilmesi şeklindedir. Japon samuray kılıcı *katana*nın kabzasının kavranmasında serçe parmağı önemli olduğundan, kesilmesi simgesel bir anlam taşır. Japonya'da eksik parmaklı bir vatandaşla tanışırsanız, fazla üzerine gitmeyin, ne olduğunu sormayın. Parmakları tamamsa da üstüne gitmeyin, karşınızdaki henüz hata yapmamış bir *yakuza* olabilir.

İtalya'nın mafyayı içselleştirdiği, kültürüne dahil ettiği gibi, Japonlar da *yakuza*yı sistemlerine uyarlamışlar. Kobe depreminin ardından, merkezi Kobe'de olan *Yamaguchi-gumi* grubunun arama, kurtarma ve yardım çalışmalarına tam kadro katıldığı, helikopterlerini bile seferber ettiği, AKUT benzeri bir başarı yakaladığı söylenir.

*Yakuza*nın en takdir edilesi yönü halka bulaşmaması, garibanla uğraşmaması ve sokaklarda sizi rahatsız edecek şekilde suç işlememesidir. Türkiye'de her an mafyanın kontrolündeki kapkaç çetelerine çarpılabilir, eviniz soyulabilir, cadde kenarına park ettiğiniz araba için mafyaya para ödeyebilir ve işlettiğiniz küçük büfe için haraca bağlanabilirsiniz. Japonya'da ise *yakuza*ya bulaşmak için özel bir çaba sarf etmeniz gerekiyor; durduk yerde size ilişmezler.

Ama olur da başınız belaya girerse, ilk sığınacağınız adres *koban* (küçücük karakolcuk) olacaktır. Büyük karakollara ek olarak her mahallede mutlaka bir adet bulunan *koban,* bir ya da iki polisin görev yaptığı, küçük bir muhitten sorumlu polis noktalarıdır. Burada görev yapan polisler, *koban*dan bölgeyi dikizleyerek veya devriye gezerek mahallenin namusunu korurlar.

Yıllar önce Prusya'dan örnek alınan bu sistemde bir *koban*a atanan polis, bölgesinde uzun süre görev yapar. Böylece bir süre sonra tüm mahalleliyi, delisini, itini, kopuğunu tanır. Mahalleye giren yabancı sinekten bile haberdar olur. Yılda bir veya iki kez yaptığı anketlerle hangi evde kimin yaşadığını, ailesini, arabasını, özel bir durumu olup olmadığını öğrenir. Bu da mahalleliye bir güven duygusu verir.

Gel gör ki, Japonya'da suç oranı çok düşük olduğundan, *koban* polislerine fazla iş düşmez. Amerikan filmlerindeki uçan kaçan polislere, *Cehennem Silahı*'ndaki Mel Gibson'a özenirler, ama hayatları boyunca doyasıya mermi saydıramadan emeklilikleri gelir. "*Koban*da polis olacağıma kovanda arı olsaydım" şeklinde bir Japon atasözü olduğu rivayet edilir.

*Koban*larda görev yapan polislerin en çok karşılaştıkları vaka (Şaka yapmıyorum), kayıp şemsiyeleri toplamak ve sahiplerini beklemektir. Dürüstlüğü tavana vurmuş olan sokaktaki Japon, yağmurlu bir günde orada burada unutulmuş şemsiyeleri iç etmek yerine en yakın *koban*a götürüp teslim eder. Çok yağmurlu bir günün ardından Tokyo *koban*larında yaklaşık üç bin şemsiyenin toplandığı tahmin edilmektedir. Türk meslektaşları maceradan maceraya koşarken, en heyecanlı görevleri şemsiye istiflemek olan Japon polisleri hayıflanır da durur.

Koban polislerinin diğer önemli görevi ise yol tarif etmektir. Mahalleyi en iyi tanıyan olarak, sürekli "Şuraya nasıl gidilir, burası nerededir" sorularına maruz kalan polisler yüzlerinde sabit bir gülümseme ile üşenmeden yol tarif ederler. Devamlı *yumuşak* vazifelerle uğraşan polis sonunda muhakeme yeteneğini yitirir.

Bir defasında çok ilginç bir polisiye vaka yaşanmıştı. Bir Japon kadının üst üste üç kocası esrarengiz şekilde ölmüş ve kadın sigortadan para almaya hak kazanmıştı. Türkiye'de olsa ilk vakanın ardından hapsi boylayacak olan kadın, Japon polisinin naifliğinden dolayı üçüncü kocayı da gömmüş ve

sonunda lütfen yakalanmıştı. Olay çok ilginçti; çünkü üç kocanın üçü de okkalı bir hayat sigortası yaptırdıktan kısa süre sonra aynı şekilde ölüyordu: banyo küvetinde keyif yaparken elektrik çarpması sonucu! Bu kadar bariz bir vakanın bile üç kere tekrarlandıktan sonra şüphe çekmesi Japon polisinin itibarını sarsmıştı.

> *“Komiserim, Bayan Sato’nun üçüncü eşi de banyo küvetinde elektrik çarpmasından ölü bulunmuş.”*
>
> *“Yahu, ne talihsiz kadın, kiminle evlense cereyana kapılıyor. Allah bahtını kapatmaya görsün! Hiç olmazsa kocası sigorta yaptırmış mı?”*
>
> *“Evet komiserim, Bayan Sato yüklü bir para alacak... Da, siz de benim düşündüğümü düşünüyor musunuz?”*
>
> *“Evet, kadıncağızın evine bir elektrik teknisyeni gönderelim de, banyodaki tesisatı elden geçirsin. Yazık yahu...”*
>
> *“Onu kastetmiyorum komiserim, her seferinde önce sigorta, sonra küvet, ardından kısa devre... Bayan Sato kocalarına voltaj uyguluyor olamaz mı?”*
>
> *“Ne kadar kötü kalplisin, kadıncağız mutlu bir yuva kurma derdinde, sen kalkmış komplo teorileri üretiyorsun! Acaba ben mi evlensem Bayan Sato ile, hazır eline yüklü para geçmişken?..”*

Vatandaşlarına karşı bu derece hoşgörülü olan Japon polisi, benim cüzdanım konu olduğunda birden şahin kesildi! Evet, imkânsızı başardım ve Türkiye’de otuz beş sene çarpılmadan yaşamayı becerdikten sonra Tokyo’da cüzdanımı çaldırdım. Shibuya’da çok kalabalık bir sokakta ilerlerken, arka cebimden uçuruverdiler cüzdanımı; içinde paracıklar, ehliyet ve diplomatik kimliğimle. Derhal Japon bir arkadaşımla karakola gittim ve cüzdanımın çalındığını söyledim.

Kırk yılın başı bir suç vakasıyla karşılaşan polis, heyecanlanacağı yerde suçu bana attı: “Düşürmüşsündür.” Olayı bütün ayrıntılarıyla anlatıp, cüzdanımın çalındığına emin olduğumu söyleyince, yorumunu değiştirdi: “Kesin Çinliler çalmıştır.” Yahu, ben sana çalanın etnik kökenini sormuyorum, ifade verip cüzdanımın bulunmasını istiyorum.

Neyse ki arkadaşımın yardımıyla uzun uzun ifade verdim, onlar da cafcaflı bir tutanak tuttu. Ertesi gün yeniden diplomatik kimlik çıkarmak

için karakoldan tutanağın kopyasını istettik. Yankesicilik dosyasında tutanak ortaya çıkmadı, çünkü benim vakayı “kayıp” olarak sınıflandırmışlar! Hemen sekreterimle yeniden *koban*a gittim, şemsiye istifleyen polislerin ortasına dalıp bağırmaya başladım, ortalığı birbirine katıp başıma gelenin hırsızlık olduğuna herkesi inandırdım ve yeniden tutanak tutuldu.

Sonradan öğrendim ki, hırsız büyük ihtimalle yakalanamayacağı için ve benim olay *koban* kayıtlarında “çözülememiş vaka” olarak gözükeceğinden tutanağı “kayıp” başlığı altında dosyalamışlar. Muzaffer bir edayla “hırsızlık” tutanağımı aldım, dosya dışişleri bakanlığına gönderildi ve evlere şenlik bir cevap geldi; yeni kimlik çıkarmaları için benim “uslu bir çocuk olacağıma, bundan sonra daha dikkatli olacağıma ve bir daha cüzdanımı çaldırmayacağıma” dair bir yazı imzalamamı istediler. Kafam attı ve yazıyı imzalamadım; Türkiye’ye dönüşüme kadar geçen son dokuz ayı kimliksiz dolaşarak ve ehliyetsiz araba kullanarak geçirdim. Böylece Japonya’da ve bağlı olduğum *koban*da suç oranını yükselttim.

Çözülmesi gereken vahim bir konu daha vardı. Olay günü Shibuya’ya bisikletle gitmiş ve düldülü oradaki bir *koban*ın önüne park edip kilitlemiştim. Ama anahtar da cüzdanla birlikte uçmuştu. Bisikletimi kurtarmak için elimde çekiç, tornavida ve benzeri edevatla olay yerine intikal ettim. Mahşer yeri gibi kalabalık Shibuya Meydanında çekiçle bisiklet kilidini kırma operasyonuna başladım. Ama işin komiği, tam *koban*ın önündeydim ve polis şaşkın bir ifadeyle gözünün önünde suç işleyen edepsizi seyrediyordu. Tabii dayanamayıp yanıma geldi ve aramızda Türkçe-Japonca-İngilizce-Tarzanca ve vücut dili karışımı bir diyalog gelişti:

> *“Hayrola hemşerim?”*
>
> *“Bu bisiklet benim... Anahtarı kayboldu da, kilidini kırıyordum.”*
>
> *“Tabii tabiii... Kimliğinizi görebilir miyim?”*
>
> *“Kimliğim yok, dün cüzdanım çalındı da... Ben Türk Büyükelçiliğinde diplomatım.”*
>
> *“Hadi yaa? Ben de Vatikan’da kardinalim.”*
>
> *“Ekmek Kuran çarpsın doğru söylüyorum, bu bisiklet benim.”*
>
> *“Tabii ki öyledir... Sizi içeri alıp bir sohbet etsek?”*

Beni *koban*a sokup bir masaya oturttular. Polis arkadaş, sonradan öğrendiğim kadarıyla, bisiklet kayıt merkezini arayıp, benim bisikletimin kayıt numarasının hangi adrese ait olduğunu öğrenmiş. Meğerse satın alınan her bisiklet, ikamet adresinizdeki ev telefonu üzerine kaydediliyormuş. Karşıma başka bir polis geldi ve telefon numaramı sordu.

“Ben size cebimi vereyim, her zaman evde olmuyorum.”

“Şimdi başlatma cebinden, ev telefonun kaç?”

Telefon numaramı söyleyince, zaten kıllanmış olan polisler iyice dellendi. Söylediğim telefon numarası bisikletin kayıtları ile tutmuyordu. Ben ne kadar cüretkâr, soğukkanlı bir hırsızdım böyle; üstelik diplomat olduğumu söylüyordum! Artık tam falakaya yatıracaklardı ki, durumun farkına vardım ve bir yıl önce taşındığımı, bu yüzden ev telefonumun değiştiğini söyledim. Bunun üzerine, bana bir şans daha verip, eski telefon numaramı sordular. Ben de... Allah kahretsin, unuttum! Fıkradaki laz gibi, “Hatırla deyrum sana” diyerek başımı duvarlara vururken, eski telefon numaramın ilk dört rakamını hatırladım ve söyledim. Polislerden biri, “Yeter yeter, bela mısın başımıza, al bisikletini de git” diyerek beni saldı.

Tekrar dışarı çıkıp çekiçle kilide giriştim. Kilidi “Japon yapmış”, bir türlü kırılmıyor! *Koban*ın önünde komik bir görüntü oluşturuyor ve gürültü üretmeye devam ediyorum. Sonunda polis arkadaş dayanamadı, içeriden kendi aletlerini getirdi ve yedi saniyede kilidi kırarak bisikletimi salıverdi. Arkadaşa teşekkür ettim, bisikleti yüklendiğim gibi az ileride yasak yere park ettiğim arabamın bagajına tıkmaya çalıştım. Durumu gören polisin gözleri yuvasından fırladı, sanırım öfkeden çıldırıyordu. Ben de heyecandan bisikleti bagaja sığdıramadım ve bagaj açık vaziyette yola koyuldum.

Polis koşarak geldi ve beni durdurdu. “İşte şimdi ayva tatlısını yedik, hem de kaymaklı” diye düşünürken, bir dakika beklememi rica etti, *koban*dan bir parça sağlam ip getirdi, bisikletimi düzgünce bagaja yerleştirip iple sıkıca bağladı ve bana gülümseyerek “Şimdi gidebilirsiniz” dedi. Japon polisine sabırlarının sınırlarını zorladığım bu testten tam puan verdim.

Sonuçta benim cüzdan bulunamadı... Bir ara gazetelerde 91 (evet, doksan bir) yaşında bir yankesici kadının yakalandığını okudum, ama benim cüzdandan haber yoktu. Polisin gözünde ben cüzdanımı “kaybetmiştim” ve hiçbir resmi tutanak onları çalındığına inandıramazdı. Örtbas etmenin milli

bir spor olduğu Japonya'da, hele ki yabancıysanız, hiçbir şeyiniz çalınmaz, sadece kaybolurdu.

İngiliz arkadaşım Carl'ın başına gelen bir olay da bu inancımı kesinleştirdi. Evinin giriş kapısında dizüstü bilgisayarının çantasını unutan Carl, yarım saat sonra durumu fark edip aşağı inince, çantasının yerinde yeller estiğini görmüş. İçinde ismi ve adresi yazdığı için, çantayı bulan kişinin Carl'a ulaştırması çok kolaydı. Ancak çanta gelmedi; Carl da çalındığını iddia ederek polise gitti.

Vakayı çözmek gayet kolaydı, çünkü apartmanın girişi özel bir güvenlik şirketinin kameralarınca yirmi dört saat izleniyordu. Carl görüntülere bakılarak çantasının buharlaştığı anın tesbitini istedi. Yasa gereği, bu video kayıtları polis tarafından ancak bir suç işlendiğinde izlenebiliyordu. Bu yüzden polis, Carl'dan garip bir talepte bulundu:

> *"Video kayıtlarını inceleyebilmemiz için çantanızın çalındığını ispatlayacaksınız."*
>
> *"Ama... Ama... Çantamın çalındığını nasıl ispatlayabilirim?"*
>
> *"Video kayıtlarını inceleyerek."*
>
> *"Tamam, inceleyin işte, çantanın çalındığını göreceksiniz."*
>
> *"Olmaz! Çantanın çalındığını ispatlamadan kayıtları inceleyemeyiz! Nihohohahahaa..."*
>
> *"Gıcık mısınız kardeşim?"*
>
> *"Evet, gıcığız... Kural bir: Japon çalmaz, gaijin (yabancı) kaybeder!"*

Sonuçta aklınızda bulunması gereken şey, suç vakalarında yabancıların Japon vatandaşları karşısında maça 3-0 yenik başladığıdır. Bunun da sebepleri yok değildir; Japon polisi için suçlu bir Japonla ilgilenmek, suçsuz bir yabancıyla uğraşmaya tercih edilir. Japonun suçlusu bile efendidir, itaatkârdır, polisini üzmez.

Bu konu üzerine en uç noktadaki hikâye, 1923 depreminden sonra Tokyo'daki Kosuga Hapishanesinde yaşanmış. Depremde birçok bina yıkılınca, hapishanede yatan 1000 civarındaki tutukluya, binanın güvenliğinden emin olununcaya kadar, geri dönmek kaydıyla dışarı çıkma

izni verilmiş. Süre dolduğunda mahkûmların kaçı hapishaneye tıpış tıpış geri dönmüş dersiniz? Hepsi!

一番

Matsuri: Din ve Eğlence Bir Arada

Japonya'da özellikle yaz günlerinde sokaklarda dolaşırken birden önünüze "HOY HOY HOY" nidalarıyla yürüyen bir kalabalık çıkabilir. *Jimbei* (geleneksel bir Japon kıyafeti) giymiş bir tabur Japon, sırtlarında taşıdıkları süslü tahtırevanla (*mikoshi*), kendilerinden geçmiş bir şekilde üzerinize yürümektedir. Ezilmemek için hemen kenara çekilecek ve tanrılarını gezdirmeye çıkmış kalabalığa yol vereceksiniz.

Bu manzara, her yıl yüzlercesi düzenlenen *matsuri*lerden birine aittir. *Matsuri* kelimesi festival olarak tercüme edilse de, içinde bir tutam ibadet de bulunur. Bir çeşit kutlama, bayram, eğlence olan *matsuri*ler Şintoist öğeler içerir. Şinto inancına göre kutsal ruhlar, ölümlü insanlara bu güzel günlerinde katılır, onlarla birlikte eğlenirler.

Aslında festival ile ibadetin bu denli iç içe girmesi, Japonların telaffuz sorunlarından kaynaklanır. İngilizcede "play" kelimesi oyun, eğlence anlamına gelirken, "pray" dua, ibadet anlamı taşır. Ancak, L-harfi-telaffuzu-özürlü Japon milleti bu ikisini sürekli birbirine karıştırır.

Matsuri sırasında kendinden geçmiş bir Japona İngilizce sorarsınız:

> "*Vat ar yu duing hemşerim? (Ne yapıyorsun kanka?)*"
>
> "*Ay em preying. (Eğleniyorum/İbadet ediyorum.)*"
>
> "*Pleying? (Eğleniyor musun?)*"
>
> "*Yes, of kors, preying. (Evet, tabii, eğleniyorum.)*"
>
> "*Preying? (İbadet mi ediyorsun?)*"
>
> "*Yes, of kors, preying. (Evet, tabii, ibadet ediyorum.)*"

Bu telaffuz özrü yüzünden, yabancılar yüzyıllardır Japonların ne yaptığını anlayamamıştır. Ama belki de Japonlar bilerek "L" harfini telaffuz etmiyorlar; gerçekten de aynı anda hem ibadet hem eğlence eyliyorlar. İbadet ve eğlencenin birbirinden ayrılmasını savunan batılı laik sistemi inatla reddediyorlar.

*Matsuri*ler değişik sebeplerle, değişik şekillerde olabiliyor, ama temelde ortak bir felsefeden köklerini alıyorlar. Ürün dikimi, ürün hasadı, bölgeye

dair önemli bir tarihi olay, mevsimsel bir bahane, herhangi bir çiçeğin açması, yaprağın solması, güneşin doğması, havanın ısınması, salgın hastalık başlangıcı veya bitişi, deprem olması, hatta olmaması *matsuri* sebebi olabilir.

Sonuçta bütün bu dünyevi, tarihi, bölgesel ve iklimsel olayların ilişkilendirildiği bir kutsal ruh veya tanrı (*kami*) illaki vardır. Konuyla ilgili *kami*nin ikamet ettiği bir Şinto tapınağı da vardır. Halk, “Mademki bu olayı bahane edip eğleneceğiz, *kami*ye haber verelim, o da eğlensin, bütün bir yıl canı sıkılıyor zaten” diye düşününce *matsuri* içeriği şekillenir.

Standart bir Japon *matsuri*sinde, bölge halkı önce tapınağa gidip *kami*leri dürtüyor, eğlence zamanının geldiğini bildiriyor. Gruplar halinde toplanan halk, *mikoshi*lerini sakladıkları yerden çıkarıp tapınağa getiriyor. *Mikoshi* bir anlamda seyyar bir tapınak; genelde ahşaptan mamul, duvarları, kolonları, çatısı olan, eni, boyu ve yüksekliği yaklaşık bir metre ebatlarında, ahalinin maddi durumuna göre altın plaka, lake ve benzeri parlak malzeme ile süslenen görkemli bir ibadethane maketidir.

Mikoshi, iki uzun sopanın üzerine sabitlenir. *Mikoshi*yi taşıma şerefine ulaşan yirmi-otuz kişilik şanslı ekip, bir örnek *yukata*larını, *jimbei*lerini (geleneksel kıyafetler) giyerler. *Mikosh*iyi taşımak ciddi bir enerji ve motivasyon gerektirir; bu yüzden önce *sake*ler açılır, ekip zilzurna olana kadar içilir. Alkollü araç kullanmanın külliyen yasak olduğu Japonya’da, minimum 200 promilli ekip *mikoshi*yi sırtlar ve “HOY HOY” benzeri nidalarla sokaklara dökülür.

Matsuri esnasında alkollü olmak mecburi mi, keyfe mi bağlı, çözemedim. Ama siz siz olun, *mikoshi*yi sırtlayıp üzerinize gelen ekibin önünde, hatta yanında veya arkasında durmayın. Zaten *mikoshi*yi taşıyan ekip yolda düz gitmez. İstese de gidemez, o ayrı konu; ama işin raconu bol bol zikzak çizmek, sağa sola kaykılmak ve hoplayıp zıplamaktır. Bunun sebebi, bütün bir yıl boyunca tapınakta kapalı kalan ve canı sıkılan *kami*nin mümkün olduğunca eğlendirilmesidir.

> *“Evladım, yavaş olun biraz, sakin kullanın şu mikoshiyi, midem kalktı!”*
>
> *“Olur mu yüce pirinç tanrısı, sizi eğlenceden kudurtmaya ant içtik.”*

> *“Ant değil sake içmişsiniz, ekibe bak, hepsi zilzurna...”*
>
> *“Ama, pirinç tanrımız, sake pirinçten yapılıyor, biz de böylece sizi kutsamış falan filan...”*
>
> *“Hadi ordan, beni rezilliğinize alet etmeyin! Sizin zaten içeceğiniz varmış. Yalnız ileride trafik tanrısının ekipleri alkol muayenesi yapıyor, ona göre!”*
>
> *“Bugün matsuri günü yüce pirinç tanrımız, trafik tanrısını da ekipleri omuzlamış gezdiriyor.”*
>
> *“Bari dikkat edin, geçen seneki matsuride karşı istikametten gelen mikoshi ekibiyle kafa kafaya çarpışmıştınız da, hava yastığı tanrısı sayesinde kurtulmuştum!”*

Gerçekten de, *mikoshi*leri sırtlamış ekiplerin huşu içindeki geçiş törenleri sırasında yaralananların, hatta ölenlerin olduğunu tarih kaydetmiş. Bir kez ben de mahallenin *mikoshi* ekibine katılayım dedim, ama bir Japon arkadaşım uyardı; boyum uzun olduğu için, *mikoshi*nin altına girince bütün yük benim omzuma binecek ve güdük ekip üyeleri keyfine bakacaktı. Tabii ki oyuna gelmedim, *sake*leri içtikten sonra hızla olay mahallini terk ettim.

Matsuri konvoyu üyeleri, mahalleyi dolaştıktan sonra yine tapınaklarının önünde *mikoshi*yi indirirler. Eğer *matsuri* deniz veya nehir kenarında bir yerde gerçekleşiyorsa, sırtlarında *mikoshi* ile bir de suya dalarlar. Artık iyice sersemlemiş olan *kami* bir yıl dinlenip kendine gelmek üzere mekânına çekilir. Ekip yorgunluğunu nasıl atar? Tabii ki *sake* içmeye devam ederek! *Matsuri*ler boyunca davul (*taiko*) konserleri ve yerel halk dansları gibi faaliyetler de devam eder. Festival alanında yiyecek, içecek, ıvır zıvır satan birçok seyyar tezgâh kurulur.

Japonya’da *matsuri*lerin kralı, her yıl temmuz ortalarında Kyoto’da düzenlenen *Gion matsuri*. İlk kez 9. yüzyılda, Kyoto’yu kasıp kavuran salgın hastalık sırasında salgınlardan sorumlu *kami*den sıhhat dilemek için düzenlenmiş. O yıllarda yağmur mevsiminden sonra başlayan kurak dönemde salgınlar çok sık yaşanırmış. İlerleyen yıllarda da salgın çıktıkça *matsuri* düzenlenir olmuş; *kami*yi evinden çıkarıp Kyoto sokaklarında turlatmışlar ve *matsuri* olayı hoşlarına gitmiş. Bir süre sonra *Gion matsuri* her yıl düzenlenir olmuş.

> *“Hiroshi, sakeleri kap gel, matsuri olayına giriyoruz.”*

“Ne oldu, salgın falan mı çıktı, senin ateşin var gibi...”

“O kadar bekledik, salgın çıkmadı, biz de kendiliğimizden eğlenelim dedik.”

“Yüce kami kızmasın, beni olur olmaz rahatsız ediyorsunuz diye...”

“Boş versene, o da memnun halinden, bizimle beraber meyhaneye takılıyor.”

*Gion matsuri*nin en görkemli olayı, *yamahoko* denilen devasa *mikoshi*lerin geçit töreni. Yüzyıllardır törene katılan otuz iki *yamahoko*nun yirmi üçü *yama*, dokuzu *hoko*. *Hoko*lar, ahşaptan yapılmış dev arabalar; en büyükleri yaklaşık on iki ton çekiyor. *Hoko*lar yüzyıllar boyunca Kyoto’lu soyluların zenginliklerini sergilemek için kullandıkları bir araç olmuş. En güzel ve pahalı Türk, İran halıları, ipekten yapılmış doğa tasvirleri *hoko*lara asılarak *matsuri* boyunca sergilenmiş. *Yama*lar biraz daha küçük ahşap arabalar; onlar da kendi meşreplerince süslenip *matsuri* için hazır ediliyorlar.

Yamahoko geçişinden bir gün önce, tüm *yama*lar ve *hoko*lar kendileri için ayrılan bölgelere çekilerek halkın temaşasına sunuluyor. *Hoko*lar sökülmüş vaziyette yerlerine getiriliyor ve hiç çivi kullanmadan birbirine geçen parçalar ve iplerle monte ediliyor. Caddeler trafiğe kapatılıyor; halk akın akın süslenmiş *yamahoko*ları görmeye gidiyor. Ben de büyük bir tesadüf eseri Kyoto’da bulunduğum sıcak bir temmuz akşamı aralarına karışıp olayı yakından inceledim.

*Hoko*lara vurmalı ve üflemeli çalgılardan oluşan on-on beş kişilik gruplar biniyor ve mütemadiyen ilahi bir müzik çalıyorlar. *Gion bayashi* denilen bu müziğin diğer adı da “kon-çiki-çin”; sürekli *kon-çiki-çin* makamında devam eden huzurlu müzik bir süre sonra beyninizi uyuşturuyor.

Geçit töreni sabahı erkenden olay mahalline geldim. Tabii benim için “erkenden” olan saatte tüm Japon halkı çoktan yerini almış, töreni en iyi seyredebilecekleri yerleri tutmuşlardı. Sap gibi ortada kaldım, *yamahoko*ların arasında dolaştım, bu devasa arabaları çekecek ekiplerle sohbet edip fotoğraf çektirdim.

*Yamahoko*ları kırk-elli kişilik bir ekip kalın halatlarla çekiyor ve *hoko*ların üstünde, ellerinde yelpazelerle dans eden amigolar ekibi gaza getiriyorlar.

Tüm gün boyunca Kyoto caddelerinde *yamahoko*ların masalsı geçişini seyretmek ve yüzyıllar arasında zaman yolculuğu yapmak Japonya'da yaşanabilecek en özgün deneyimlerden biri...

Tokyo'nun en büyük *matsuri*si ise, mayıs sonlarında Asakusa Tapınağı civarında yapılan *sanja matsuri*. Bu festivalde onlarca *mikoshi*, Asakusa sokaklarını büyük bir neşeyle dolduruyor. Yine Asakusa'da sonbaharda görebileceğiniz bir başka ilginç *matsuri* de, *Jidai matsuri*. *Jidai*, "çağ" anlamına geliyor ve Japon tarihinin değişik çağları bu festivaldeki geçit töreninde canlandırılıyor. Sanki tarihi bir tiyatro sahnesi saatler boyunca gözünüzün önünden akıp gidiyor.

Asakusa bölgesinin turistik kimliğini bu geleneksel *matsuri*ler kesmiyor. Her yıl ağustos sonunda düzenlenen samba *matsuri* ile Tokyo sokaklarında bir Rio havası yaratılıyor. Onlarca Japon dans grubunun samba kıyafetleri ile dans ederek sokaklarda salınması tabii ki Rio'daki havayı vermiyor. Kıvırarak samba yapan Japonların fizik açısından Brezilyalılar ile rekabet etmeleri zor, ama yine de tapınakların arasında hoş bir görüntü oluştuyorlar.

Sambayı bir kenara bırakırsak, Japonların en hareketli festivali *yosakoi* festivalidir. En büyükleri Sapporo, Tokyo ve Kochi'de düzenlenen *yosakoi* festivallerinde yine onlarca dans grubu, haftalarca çalıştıkları koreografilerini halka sergiler. *Yosakoi* dansları, diğer geleneksel Japon danslarına göre çok hızlı, tempolu, coşkulu danslardır. Amatör gruplar, hepsi bir örnek, canlı renk ve desenlerle tasarladıkları *yukata*larını giyerler ve sırayla dans ederek kurtlarını dökerler.

Festivalin en güzel yanı son derece amatör bir ruhla yapılmasıdır. Dansçılar gösterilerini Bolşoy balesi kadar ciddiye alırlar, ancak festival son derece şenlikli geçer. Gösteri sıralarını bekleyen grupların yanına gider sohbet edersiniz, size figürlerini öğretirler, rengârenk *yukata*larını giymiş yüzlerce neşeli insanın arasında dolaşır, beraber yiyip içersiniz. Kimse küçük dağları yaratmamıştır, kimse kasılmaz, kısacası herkes eğlenir. Dans gruplarında en güzel görüntülerden biri, farklı kuşakların bir araya gelmesidir. Yüz beş yaşındaki nine ile beş yaşındaki torununun torunu, bir örnek kıyafetleri içinde, güçlerinin yettiğince hoplayıp zıplayarak önünüzden geçerler.

Japonya’nın sıcak yaz günlerindeki bir diğer eğlenceli festival de *tanabata*lardır. Çin efsanelerinde de yer alan *tanabata*, yaz gecelerinin en parlak yıldızlarından Altair ile Vega arasındaki hazin bir aşk hikâyesine dayanır. Birbirini seven iki gençle onları engelleyen kız babası etrafında gelişen klasik kavuşamama hikâyesi, iki yıldızın senede bir gün (yedinci ayın yedinci günü) buluşmasına izin verilmesiyle tatlıya bağlanır.

Zaten *yukata* giyip içki içmeye bahane arayan Japonlar, bu günde de bir *matsuri* düzenlerler. Uzun bambu dallarına asılan, genelde kâğıttan yapılan süslemelerle caddeler donatılır. İnsanlar dileklerini yazdıkları kâğıtları bambu dallarına asarlar. Bol bol *sake* içilir, “tanabata güzeli” seçilir, dans edilir ve tekrar *sake* içilir.

Bu denli bol ve çeşitli festival sizi halen kesmediyse, *matsuri*lerde son nokta olarak *kanamara matsuri*yi ziyaret edebilirsiniz. Kanamara, Tokyo’ya çok yakın bir Şinto tapınağı. Her tapınağın bir *kami*si, yani tanrısı veya kutsal ruhu olduğu gibi, bu tapınağınki de penis, veya halk arasındaki tabiriyle pipi. Bu durum yabancılar arasında “Yuh artık! Pipiye bile tapıyorlar” şeklinde yorumlansa da, Japonlar olayı farklı algılıyorlar.

Bir bahar sabahı neler göreceğimi kestiremeden trene atladım ve Kanamara yollarına düştüm. Tapınak bahçesine erkenden vardım ve fazla kalabalık olmadan değişik renk ve ebatta pipi figürleri arasında dolaşmaya başladım. Dolaşırken arkamdan bir şey dürtünce yüreğim ağzıma gelmedi değil; arkamdaki meğerse her yıl festivale bir kortejle katılan travestiler grubunun bir üyesiymiş. Lüle saçları ve mini eteğiyle başları döndüren Japon beyefendi çok iyi İngilizce konuşan, bilgili ve entelektüel bir vatandaş çıktı. Bir süre sohbet ettik ve bana festivalin geçmişini, bugününü, anlam ve metaforlarını güzelce özetledi.

Pipi şenliğinin dayandığı birkaç efsane var. Bunlardan biri, güzel bir prensese aşık olan şeytanla ilgili. Şeytan, bir şekilde prensesin içine giriyor (Lafın gelişi değil). Prenses kiminle evlenip gerdeğe girse, şeytan damadın takım taklavatını parçalıyor. Sonunda kasabanın demircisi, demirden bir penis imal ediyor, şeytan ona toslayınca yok oluyor, prenses de sağlam kalmış bir gençle evlenip mutlu oluyor filan...

Bir başka tevatür de, eskiden o bölgede bol bulunan genelevlerde çalışan personelin, her bahar mevsiminde tapınağa gelip verimli ve kazançlı bir

sezon, cinsel hastalıklara yakalanmadan geçirecekleri bir dönem için yaptıkları bir ritüel hakkında. Bu kadınlar, tapınağın sembolü olan pipilerle sokaklarda bir kortej oluşturup dolaştıktan ve pipi ruhunu eğlendirdikten sonra yeni sezonun açılışını yaparlarmış. Yıllar geçtikçe erkeklik uzvuna, Anadolu uygarlıklarında da olduğu gibi, bereket, doğurganlık gibi ek görevler yüklenmiş. Bereketli, çoluk çocuklu bir evlilik yapmak isteyenler, doğurganlık arayışında olanlar da festivale katılıp pipiye saygılarını sunarak dua ediyorlar.

Ben hikâyeyi dinlerken, meydana ahşaptan yapılmış, yaklaşık iki metre boyunda ve pembeye boyanmış devasa bir pipi geldi. Geleneksel kıyafetlerini giymiş Şinto rahipleri pipinin önünde dini bir tören yaptılar. Ardından olanca hızıyla şenlikler başladı. Tapınak alanında kurulan tezgâhlarda pipi temalı değişik ürünler, hediyelik eşyalar satılıyordu. Minik sosluklar, küllükler, mendiller hep aynı şekil ve desen üzerineydi.

Biraz ileride tezgâhını açmış bir şekerci amca, değişik ebat, lezzet ve renklerde şekerlemeler satıyordu. Lolipop benzeri, pipi-pop diyebileceğimiz bu şekerleri afiyetle yiyenleri gördükçe başım dönmeye başladı. Az daha ileride yere oturmuş birkaç yaşlı teyze ellerindeki iri kıyım Japon turplarını bir heykeltraş gibi yontarak turp-pipiler imal ediyordu. Turptan yapılmış pipiler gün sonunda açık artırmayla satılıyormuş. Alanların bunları ne yaptığını çözemedim; artık evin başköşesine mi koyarsın, salataya mı doğrarsın, senin bileceğin iş...

Daha ileride insanların toplanıp kuyruk olduğunu görünce cesaretimi toplayıp o yöne seğirttim. Yine ahşaptan yapılmış dev bir pipinin üstüne sırası gelen çıkıp oturuyor, iyi bir evlilik ve doğurganlık duasında bulunuyordu. Başımı çevirdiğim yerde onlarca pipi görmekten şaşılaşmıştım artık. Festivale katılan kortejler sokaklarda dolaştıracakları pipileri hazırlarken, trene atlayıp Tokyo’ya döndüm.

Türkiye’de yerel bir festival denilince, aklıma o yörenin düşman işgalinden kurtuluşunun falanca yıldönümü gelir. Temsili Kuvayı Milliye birlikleri, düşman askerlerini kasabadan sille tokat kovalar. Kasaba halkı rol dağılımında düşman rolünü almamak için aralarında kavga eder, çünkü kendini rolüne kaptıran bir arkadaş düşmanı tepeleme olayını abartabilir. Düşman denize döküldükten sonra, yörede yetişen sebze meyveye göre karpuz güzeli, kiraz güzeli, domates güzeli, turp güzeli seçilir.

Daha ulusal bayramlar ise dosta güven, düşmana korku salmak için Türk Silahlı Kuvvetlerinin motorize koleksiyonunu caddelerde dolaştırması şeklinde gelişir. Kültürü, folkloru bu kadar zengin bir ülkenin bayramlarını, festivallerini biraz daha sivilleştirmesi gerekmez mi?

根性

Obon Festivali: Ruhların Geri Dönüşü

Ben Japonya'ya yerleştikten bir süre sonra, dönemin başbakanı Koizumi bir tapınağı ziyaret etti diye bütün Asya ayağa kalktı. Japonya içinde bu ziyareti destekleyenler veya eleştirenler, Çin ve Kore'de Koizumi'yi lanetleyenler derken, ortalık toz duman oldu. Japonya'daki koyu milliyetçiler Koizumi'yi alkışlarken, bağımsız bir mahkeme anayasayı ihlal ettiği iddiasıyla dava bile açtı.

Aynı günlerde televizyonda Kore'deki protesto gösterilerini izleyince dehşete düştüm. Aşırı milliyetçi gruplar parmaklarını kesiyorlar ve bu parmakları zarfa koyup iadeli taahhütlü posta ile Japon meclisine gönderiyorlardı. Taşkın gösterilerin bir Müslüm Baba konserinden aşağı kalır yanı yoktu; kendilerini kesenler, biçenler, yerden yere atanlar gırla gidiyordu.

Bir hafta sonu bu gizemli tapınağı tebdili kıyafet ziyaret etmeye karar verdim. Ne olur ne olmaz, Koreli ya da Çinli bir gören olur, kendi parmaklarını değil benimkileri kesecekleri tutar. Ne de olsa bu adamlar Bruce Lee'nin soyundan geliyor; yamuk yapan, Allahını bulur. Sabah erkenden imparatorluk sarayının kuzeyine düşen tapınağa yaklaşıp keşfe başladım. Şinto tapınaklarının simgesi olan devasa bir *torii* kapısından geçtim. Önümde birkaç yüz metrelik geniş bir yaya yolu uzanıyordu. İki tarafı kiraz ağaçlarıyla kaplı bu yolun *sakura* (kiraz çiçekleri) mevsiminde en çok rağbet gören piknik alanlarından biri olduğunu sonradan öğrenecektim. Yolun ilk yarısını yürüdüm ve önüme heybetli bir bronz heykel çıktı.

Heykel, Meiji döneminde ilk düzenli orduyu kuran ve samuraylık sisteminin yıkılmasında büyük rol oynayan Masujiro Omura'ya aitmiş. Kendisi de samuray olan Omura, modern savaş tekniklerini kullanarak, *Son Samuray* filminde izlediğimiz üzere, Saigo (son samuray) ile Tom Cruise'u tepelemiş ve Japonya'da yeni bir çağın önünü açmış.

Samuraylık dönemini bitiren iç savaşın ardından, savaşta ölenlerin ruhları için Yasukuni (barışçı ülke) Tapınağı 1869 yılında burada kurulmuş. O tarihten sonra, ülkesi için savaşarak ölen tüm Japonların ruhları bu tapınakta

onurlandırılmış. İkinci Dünya Savaşının sonuna kadar yaklaşık iki buçuk milyon Japonun ruhu Yasukuni Tapınağının *Ruhlar Kitabı*’na kaydedilmiş.

Tapınağın gerçekten böyle bir kitabı var. Savaşarak ölen her Japonun ruhu Yasukuni’de kutsanıyor. İşte zurnanın zırt dediği yer de burası; bu iki buçuk milyon arasında yaklaşık yirmi tane “birinci sınıf savaş suçlusu”nun isimleri de yer alıyor. İkinci Dünya Savaşı ve öncesinde, Kore, Çin, Tayvan ve diğer Asya ülkelerinde katliam yaptığı, sivil halkın öldürülmesi emrini verdiği iddia edilen bazı üst düzey subaylara da Yasukuni rahipleri tarafından ikametgâh ilmuhaberi düzenlenmiş.

Bu yüzden, tapınağa başbakan sıfatıyla yapılan ziyaretler Asya ülkeleri tarafından “Japon emperyalizminin, saldırganlığının ve sivil halkı öldüren katillerin onurlandırılması” olarak algılanıyor. Bu isimlerin tapınağın listesinden çıkarılmasını isteyen, böylece hem tapınağın daha saygınlaşacağını, hem de uluslararası diplomatik sorunların çözüleceğini savunan Japonlar olsa da, tapınak yönetiminin ve milliyetçi grupların bu fikre sıcak bakması imkânsız. Savaş suçlusu bile olsalar, bu insanların imparator için öldüklerine (*tenno banzai*) ve Japonya için en iyisini yapmaya çalıştıklarına inanılıyor. Üstelik Japonlar, bir kişinin ölümüyle beraber günahlarının da bir anlamda bağışlandığına inanıyorlar.

Japon siyasetinde belli bir yeri olan aşırı milliyetçilerle “Şehit Aileleri Birliği” diyebileceğimiz İzokukai Cemiyeti (toplumda saygın bir yeri olan güçlü bir birlik) üyeleri, savaş sonucu ölmüş herhangi bir Japonun ruhunun Yasukuni’den sınır dışı edilmesine şiddetle karşılar. Yasukuni rahipleri de, “tapınaktaki tüm ruhların tek bir koltukta oturduğunu, bir anlamda bütünleştiklerini, aralarından bir ya da birkaçını söküp atmanın imkânsız olduğunu” iddia ediyorlar.

Savaş suçlusu ile savaş kahramanı kavramları birbirine çok yakın olabiliyor. Tabii bu tanımlamalar savaşı kazanana göre değişebiliyor; sonuçta, tarih kazananlar tarafından yazılıyor. Yine de Japon ordusunun 1930’larda Kore ve Çin’de büyük katliamlar yaptığı kabul edilen bir gerçek.

Neyse, benim Yasukuni ziyaretim, Japon başbakanının ziyareti kadar politik değil, daha çok merak kökenli ne de olsa. Konuya dönersek, tapınağa uzanan yol boyunca açılmış antika tezgâhları, koyu milliyetçilerin gösterileri, kanı bitlenmiş Japon ressamların satmaya çalıştığı Pearl Harbor

ve *kamikaze* saldırıları temalı “Nasıl geçirdik” tabloları görülebiliyor. Tapınak yerleşkesinde bulunan *noh* tiyatrosu sahnesi, *sumo* güreşi ringi, Japon bahçesi ve savaş tarihi müzesi sayesinde az zamanda çok Japonya tecrübesi edinebiliyorsunuz. Hafta sonları *noh* tiyatrosu sahnesinde kılıç, savunma sporları gösterileri, geleneksel müzik konserleri de olabiliyor. Yılda bir kez *sumo* karşılaşmalarını bahçede izleyebiliyorsunuz. Eğer Japonya’nın İkinci Dünya Savaşında teslim olduğu 15 Ağustos tarihinde burada bulunursanız, siyasetçilerden dolayı Asya’nın en ihtilaflı tapınak ziyaretine tanık olabiliyorsunuz.

15 Ağustos deyince aklıma geldi; Japonya’da bulunmak için en sakınılması gereken dönem *obon* zamanı. *Obon*, ağustosun ilk yarısına denk gelen, ölmüş kişilerin ruhlarının evlerine geri dönüp aileleriyle birlikte olduklarına inanılan bir dönem. Japonya’da ruhların yaşayanlarla bir araya gelmesi, yiyip içip eğlenmesi az rastlanan bir vaka değil. Dolayısıyla *obon*, bizdeki Ramazan ve Kurban bayramları gibi, ailelerin bir araya geldiği, çoluk çocuk, dede torun toplanılan bir dönem. Çalışanlar zaten en fazla bir hafta olan izinlerini bu döneme denk getirip aileleriyle bir araya gelmeye çalışıyorlar; veya, bizde de olduğu gibi, *obon*u fırsat bilip yurtdışına ya da deniz kıyısına kaçıyorlar.

İki buçuk milyon savaş kurbanının ruhlarının bulunduğu Yasukuni Tapınağında temmuzda düzenlenen *obon matsuri*, nedense çok bilinmeyen, ama benim Tokyo’da en çok hoşuma giden festivallerden biri. Özellikle akşam hava karardıktan sonra, Yasukuni Tapınağına giden geniş yolun iki yanına asılan binlerce fener büyülü bir atmosfer yaratıyor. *Obon* döneminde yollara asılan, veya nehirlerde, göllerde yüzdürülen fenerler, dünyaya dönecek ruhlara yol gösteren ışık görevi görüyor. İki buçuk milyon ruha yol göstermek için de haliyle epey bir fener kullanılıyor. *Matsuri*ye gelen kadınların çoğunun en güzel *yukata*larını giymesi, fenerlerin arasına kurulan onlarca yiyecek, içecek ve eğlencelik tezgâhı (Seyyar bir korku tüneli bile kuruluyor), geceleyin *mikoshi* taşıyan yiğitler, tapınak bahçesindeki sahnede peş peşe yapılan konser, dans, kılıç sporları ve benzeri gösteriler, *ikebana* ve resim sergileri derken, bir gece içinde yoğunlaştırılmış bir Japon kültür deneyimi yaşıyorsunuz.

Festivalin en şiirsel kısmı, *yukata*lı teyzelerin *yagura* denilen yuvarlak sahnenin üstünde geleneksel Japon müziği eşliğinde yaptıkları *bon-odori*

dansı. *Bon-odori*, sakin adımlara yumuşak el ve kol hareketlerinin eşlik ettiği, yavaş ama akıcı bir şekilde yapılan, ölen atalara saygının ifade edildiği bir dans. Japonya'nın tüm yörelerinde *obon* döneminde yapılan bu dansın hareketlerini bilmeyen Japon yok gibi. Bu yüzden *bon-odori* dansçıları dansa başladıktan kısa bir süre sonra sokaktan gelip geçen herkes *yagura* etrafında dönerek dansçılara katılıyor. Başta garip kaçsa da, en güzel görüntü bu noktadan sonra başlıyor; geleneksel kıyafetlerini giymiş teyzelerin arasına işten çıkmış, tayyörleri ve topuklu ayakkabılarıyla iş kadınları, saçları pembe ve yeşile boyalı punk okul kızları, elinde alışveriş torbalarıyla pazardan dönen ev kadınları da karışıyor. Böylece Yasukuni'de davul ritmleri arasında dans ederek dönen ilginç bir Japonya mozaiğini izleyebiliyorsunuz. Karanlıkta uzun pozlamayla bu görüntünün resmini çekmeye çalıştım; ancak her şey hareket halinde olduğu için birbirinin içine girmiş renkler ve şekiller ortaya çıktı. Ama Japonya da buydu zaten; farklı renklerin, tarzların ve zıtlıkların aynı potada eridiği bir gezegen.

Yasukuni'ye giden uzun yolda yürürken, 200 yıl önce bir *obon* festivalinde ne yaşanıyorsa onu aynen yaşayabilirsiniz. Seyyar tezgâhlardan yükselen ızgara dumanları, bağrışarak müşteri çekmeye çalışan kukla oynatıcıları, ortadan ikiye bölünmüş küçük karpuzlara veya meyveli buzlara yumulmuş insanlar, birbirine korku hikâyeleri anlatarak ürkütmeye çalışan ahali, *mikoshi*leri sırtlamış, tanrıları eğlendirmeye çalışan delikanlılar ve bir köşede savaştan dönmeyen kocasının ruhuyla bir araya gelmiş, sessizce ağlayan yaşlı bir teyze... 200 yıl öncesine göre tek fark, bütün bu etkinliklerin cep telefonu kameralarıyla kaydedilebilmesi.

幽霊

Japon Öcüleri

Bilenler bilir, Japonya'nın vıcık vıcık nemli bir yaz mevsimi vardır. İşte bu sıcak yaz günleri gelip çattığında öcü hikâyeleri saklandıkları yerlerden, zihinlerin derinliklerinden çıkarılır ve dost meclislerinin en sevilen sohbet konularından biri olur. Japon toplumu hayalet hikâyelerine oldum olası bayılmıştır. Ayrıca Japon kültürü her olguyu bir mevsimle özdeşleştirmeyi de takıntı haline getirmiştir. Peki, dünyadaki her kültürde illaki bulunan öcüler, Japonya'da nasıl olmuş da yaza özgü bir lezzet olarak önümüze gelmiştir?

Japonlar, kültürlerinin, dillerinin, dinlerinin, mutfaklarının simgecilik ile olan sıkı fıkı ilişkisini hayatın her boyutuna taşımışlardır. Örneğin, kulaklarına gelen bir sesin temsil ettiği kavram o anda var olmasa da, Japonlara varlığını hissettirebilir. Yine bu yüzden sıcak yaz aylarında rüzgâr çanları da öcü hikâyeleri kadar yaygındır; yaprak kımıldamayan boğucu bir yaz gecesinde çanlardan gelen hafif bir çınlama bile ortamdaki insanlara rüzgârın varlığını hissettirir ve onları “serinletir”.

Hâlâ konuya girebilmiş değilim, ama bir de şu durumu açıklayayım: Fiziksel veya psikolojik bir uyarı, sinir sistemimizde aynı tepkiye yol açabilir. Örneğin, büyük bir üzüntü yaşamanız da, ortamda soğan soyulması da gözünüzün yaşarmasına sebep olabilir. Veya, bir iş görüşmesinden kan ter içinde çıkmanız, odanın sıcaklığından da kaynaklanmış olabilir, görüşmenin çok gergin geçmiş olmasından da...

Lafı şimdi bağlayayım: Korkunç bir hikâye dinlediğinizde içiniz ürperir, hatta omuriliğinizden yukarı doğru bir soğuk dalgası yayılır. Aynı duyguyu üşüdüğünüzde de hissedebilirsiniz. İşte Japon milleti, ürkünç hikâyeleri yaz sıcağında anlatarak insanların ürpermesini, böylece serinlik hissi duymalarını amaçlar. Çok dolaylı olduğunun farkındayım, ama Japon mühendisler klimayı icat edene kadar Japon milleti sıcak yaz mevsimlerini korkunun uyandırdığı ürperti hissiyle geçirmeye çalışmıştır.

Japonların meşhur *obon* festivalinin de yazın en sıcak günlerine denk gelmesi tesadüf müdür? Belki de öyledir. *Obon*, Japon kültüründe ölülerin ruhlarının dünyaya geri döndüğü, aileleriyle buluştuğu bir dönemdir. *Obon*

festivaline denk gelen hafta boyunca Japon halkı memleketine döner, tüm aile efradı baba evinde toplanır, birlikte yiyip içilir, ölmüşlerin ruhu yâd edilir. *Obon* her ne kadar aile büyüklerinin anılmasına yönelik bir tören olsa da, ölülerin ruhlarının dünyaya dönmesi, yaşayanlarla birlikte kahvaltı masasına oturması, televizyonda kanal değiştirme kavgasına dahil olması işin içine bir ürküntü boyutu katar.

Japonların Şinto inancı sayesinde ortamdaki ruhların sayısında bir artış yaşanmaktadır. Şintoizme göre derenin, tepenin, denizin, dağın ve her şeyin kutsal ruhu, yani *kami*si bizimle birlikte yaşayagelmektedir. Ruhlar âlemi ile yaşadığımız dünya arasındaki sınır zaten yeterince bulanıktır; bu yüzden ruhlar, hayaletler ve benzeri doğaüstü yaratıklarla ilgili hikâyeler pek de gerçeküstü sayılmaz. Yenidendoğuşa inanılan bu topraklarda ortalıkta gezinip duran ruhlar düşüncesi çok garip kaçmaz.

Öcü hikâyelerinin çoğu gerçekten yaşanmış olaylara dayanmaktadır. Zamanla tarihi, dini ve kültürel öğelerin gerçek olaylara değişik tonlarda yansıması sonucu ortaya fantastik hikâyeler çıkmıştır. Halk bu hikâyelere hem inanır, hem inanmaz. Anlatılanlardan biraz korkar, ama ölesiye tırsmaz. Hikâyelerin korkutuculuğu tam kıvamındadır; sıcak yaz gecelerinde serinletir, ama uykuları kaçırmaz.

Öcü hikâyeleri, Avrupa ile karşılaştırıldığında, neden Japonya’da daha inandırıcıdır? Japonların binlerce yıldan beri süregelen Şinto inançları 6-7. yüzyıllardan itibaren Budizm öğretisiyle harmanlanınca, iki inanış sistemindeki ruh, ölüm, öteki dünya gibi kavramlar birbirlerini tamamlamış, ortaya iki inancı da yansıtan bir sentez çıkmıştır.

Bu inanca göre, ölen kişinin ruhunun temizlenmesi, sakinleştirilmesi ve huzura kavuşturulması gerekir. Cenaze törenlerinin veya *obon* döneminde yapılan dini ayinlerin amacı da budur. Ölen bir kişinin ruhu huzursuz ve kızgındır. İki dünya arasında asılı kalmış bu ruh, ölmüş olmanın da verdiği hınçla bir türlü diğer tarafa giden yolu bulamaz (Şaman Türkleri arasında da ölümden sonra ruhun bedeni terk etmesinin kırk gün sürdüğüne [kırkı çıkmak] inanılırmış). İşte Japonya’da cenaze törenlerinin ve ölüler için sonradan yapılan ayinlerin amacı da ruhu temizlemek, sakinleştirmek, edebiyle öbür tarafa gitmesini sağlayıp bu dünyadakileri rahatsız etmesini önlemektir.

Bu ayin ve dualar layıkıyla yapılmazsa, iki dünya arasında kararsız kalan, gölgeler diyarına göçmemek için sudan bahaneler arayan ruhun dünyadakileri rahat bırakmayacağına inanılır. Öldükten sonra yeterince pohpohlanmayıp gazı alınmamış bir ruh, geride kalanların başına musallat olur ve onları ziyaret etmeye devam eder. Evde pişirilen yemeğe, salona alınacak koltuğa falan karışır, insanda huzur bırakmaz.

Özellikle de öbür dünyaya göçen kişi öldürülmüşse, hayatı boyunca haksızlıklara maruz kalmışsa (Mutlaka kalmıştır zaten) daha bir asabi olur. Öldükten sonra “Bittiniz ulan siz” nidalarıyla dünyaya geri döner, yaşayanlardan intikam almak için elinden geleni ardına komaz. Bu gibi kinci ruhların ekserisi kadın olur. Şimdi kadın okurlar, “Öldükten sonra bile ayrımcılıktan kurtulamayacak mıyız” diye isyan edecektir. Ancak bu durum kadınların hayatları boyunca haksızlığa uğradığının, bu dünyadan genellikle “alacaklı” ayrıldıklarının toplumca onaylanmasıdır bir bakıma... “Yiğidi öldür, hakkını ver” atasözündeki gibi, kadın öldürülür ve sonra hakkı verilir!

Yurei denilen dişi öcüler, kefen benzeri beyaz bir kimono ile arz-ı endam ederler. Genelde bellerinden aşağısı yoktur, doğal olarak uçarlar ve her nedense mesai saatleri sabaha karşı iki ile üç arasıdır. *Yurei* hikâyeleri, Edo dönemi (1600-1860) boyunca *kabuki* (geleneksel Japon tiyatrosu) ve *bunraku* (kukla tiyatrosu) oyunlarının en sevilen konuları olmuşlardır. *Kabuki* sahnelerinde uçan-kaçan-aniden ortaya çıkan öcüleri canlandırmak için yüzlerce yıl önce akıl almaz dekor teknikleri geliştirilmiş, ayna, duman ve gizli geçitler kullanılmıştır.

Kabuki oyunlarının en önemli malzemesi olan öcü hikâye-lerinin en bilineni “Yotsuya Kaidan” isimli öyküdür. Sayısız kere sahnelenmiş ve sinemaya uyarlanmış olan bu öykü, aşk, kin, nefret, ihanet, intikam ve benzeri duyguların bol miktarda kullanıldığı bir dram. Hikâye, aslında gerçekte yaşanmış birkaç olayın en çarpıcı ve dramatik unsurlarının birleştirilip, üstüne bir miktar öcü sosu katılmasıyla oluşturulmuş. Yani gerçeklerden tamamen kopuk değil, ama ilgiyi artıracak kadar da hayal gücü eklenmiş.

Efendim, Iemon isimli kötü kalpli ve beş parasız samuray (Erol Taş) eşi Oiwa ile beraber (Türkan Şoray) yaşayıp giderken, zengin komşusunun güzel kızını (Hülya Avşar) gözüne kestirir. Karısından kurtulup komşuyla

evlenebilmek için karısını yavaş yavaş zehirlemeye başlar. Zehir karısını hemen öldürmez, ama vücudunda fiziksel bozulmalara yol açar. Ağzı yüzü eğrilir, gözünün biri akar, suratı tam bir zombiye dönüşür. Kadın bir süre sonra zehirlendiğini fark eder, kocası da kadını öldürüp cesedi nehre atar ve komşunun kızıyla evlenir. Düğün esnasında güzel karısının duvağını kaldırınca, karşısında eski karısının yamulmuş suratını görür ve telaşla kafasını uçurur. Bir süre sonra anlar ki, öldürdüğü kişi aslında yeni karısıdır. Daha sonra karısının hayaleti bir türlü yakasından düşmez, vesaire vesaire...

Hikâyenin içinde gerçeklik payı vardır; yani Oiwa adında bir kadın gerçekten yaşamış ve zehirlenerek öldürülmüştür. Oiwa ailesi Tokyo'da küçük bir Şinto tapınağı yaptırmıştır. Tapınak o gün bugündür, öcü oyunları sahneye koymak isteyen *kabuki* sanatçıları, korku filmi çekmek isteyen film yapımcıları, teknik ekibi ve oyuncular tarafından ziyaret edilmekte, Oiwa'nın ruhu "rahatlatılmakta"dır. Hikâyenin bazı film uyarlamalarında sette yaşanan kazalar, yaralanmalar ve hatta ölümler bu gibi ziyaretleri oldukça sıklaştırmıştır.

Oiwa Tapınağının ziyaretçileri sadece korku filmi ekipleri değil. Öcülerden ve korkmaktan büyük haz alan Japon milleti için turizm şirketleri rehberli turlar düzenlemeye başladı. Tokyo'da bir otobüsün içine doluşan günübirlik tur katılımcıları, Oiwa Tapınağı gibi çeşitli hayalet hikâyeleriyle özdeşleşmiş mekânları geziyor, korkuyor ve kızılötesi hayalet algılayıcı kameralarıyla hayaletlerin fotoğraflarını çekiyorlar.

Öcü hikâyelerinin anlatımı konusunda eğitimden geçmiş tur rehberleri de seslerini alçaltarak, yükselterek, çatallaştırarak konuklarını korkudan altlarına işettirmeye çalışıyorlar. Ben Tokyo'dayken turlar sadece Japonca olduğu için katılmamıştım. İngilizce olsa da katılmazdım herhalde; ne gerek var elâlemin öcüsüne bulaşmaya...

Japon halkı ürkütme konusuna ayrı bir önem veriyor ve çocuklarını çok küçük yaşlardan itibaren ödlerini patlatarak yetiştiriyor. Televizyonda minicik bebelerin karanlık bir odaya tıkılarak çeşitli efektlerle korkutulduğu, onlar salya sümük ağlayarak altlarına kaçırırken seyircilerin gülmekten yarıldığı bir çocuk programı da tarihe geçmiştir. Ağaç yaşken eğilir!

Sonuçta bu milletin efradı, 1850'lerde kurulan lunaparkta bile korku tüneli yapmayı başarmış. Yanlış bilmiyorsam, dünyanın en büyük korku tüneli de Japonya'da bir yerlerdeymiş. Halen tapınak bahçelerinde düzenlenen mahalle festivallerinde bile seyyar korku çadırları kuruluyor ve aileler çocuklarıyla bu çadırlara girerek çığlık çığlığa eğleniyor.

Japon folkloru öcüler ve hayaletler dışında, şeytanlara ve doğaüstü güçleri olan ucube hayvanlara da ev sahipliği yapıyor. Tanuki denilen köpek-rakun melezi, Tengu namlı canavar kuş, Oni diye bilinen şeytanımsı yaratık, benim gözdem sihirbaz tilki Kitsune ve daha niceleri yüzyıllardır Japon halkını şaşırtmaya ve korkutmaya devam ediyor.

花火

Hanabi: Havai Fişek İster Deli Gönül

Doğu ve batı uygarlıkları arasındaki dikkat çekici farklardan biri, Marco Polo amcamızın Asya'ya yaptığı yolculukta barutla tanışmasının sonuçlarıdır. O güne kadar Asya'daki barut havai fişek yapımında kullanılırken, Avrupa'ya iltica eden barut topa tüfeğe girerek mertliği bozmuştur. Doğuda insanları eğlendiren barut, Avrupa'da barut olduğuna pişman olmuştur.

Barutun Avrupa hikâyesini bir yana bırakırsak, Japonya'da yaz gecelerinin en sevilen eğlencelerinden biri halen *hanabi*, yani havai fişek festivalleridir. Yaz boyunca küçüklü büyüklü her şehirde eldeki bütçeye göre bir havai fişek şenliği yapılır ve bu şenlik o yerleşim biriminin namusudur. *Hanabi* için hazırlıklar bir yıl öncesinden başlar; yani bir önceki *hanabi*nin yapıldığı gecenin ertesi sabahı bir sonraki yılın planlamasına geçilir.

Her *hanabi*nin arkasında büyük bir düzenleme komitesi vardır. Şenliğin giderlerinin karşılanabilmesi için yerel yönetimler, o şehirde bulunan büyük firmalar ve hatta sivil toplum kuruluşları destek olurlar. Alınacak havai fişeklerin cinsleri, fiyatları, uyumlu bir koreografi içinde fırlatılmaları, havai fişekleri ateşleyecek ustaların belirlenmesi ve benzeri işler için yıl boyunca komite bir araya gelir. Bir yerleşim biriminin *hanabi*sine destek olmak o bölgedeki şirketler için gurur meselesidir.

"Bu kadar tantana birkaç havai fişek için mi" diye düşünüyorsunuz mutlaka. Ancak Japonlar işin içine girince olay birkaç fişeğin çok çok üstüne çıkıyor. Şöyle esaslı bir *hanabi* gecesinde kullanılan havai fişek sayısı on beş-yirmi bin arasında değişebiliyor. Bu da, yaklaşık bir saat süren çılgın bir *hanabi*de saniyede beş-on tane havai fişeğin fırlatılması ve yüz binlerce dolarlık bir bütçe demek olabiliyor.

Tabii havai fişek denince durup yeniden düşünmek lazım. Bu fişekler cebinize koyup da bahçeden fırlatabileceğiniz maytap irisi nesneler değil. Yüzlerce değişik cinste ve büyüklükte, bir tanesinin değeri binlerce dolara ulaşabilen teknoloji harikaları. Çapı 120 santimetreyi, ağırlığı 400 kiloyu bulabilen, yerden 600 metre yüksekliğe ulaştıktan sonra patlayarak yarım

kilometre çapında bir renk cümbüşü yaratabilen nükleer başlıklı dev analarından söz ediyoruz.

Sadece havai fişekleri tanımlamak ve sınıflandırmak için Japoncada çok zengin bir terimler kümesi geliştirilmiş. Fişekler, patlamadan sonra aldıkları şekiller açısından üç değişik sınıfa ayrılmış: *wari-mono, kowari-mono* ve *poka-mono*. Bu ana sınıfların da kendi içinde alt sınıfları var. Bir de hiçbir sınıfa girmeyen ve aklıevvel Japon mucitlerin yeni icatları mevcut. Yine sırf havai fişekleri sınıflandırmak için özgün ölçü birimleri geliştirilmiş; *sun, shaku, gou* gibi ölçü birimleri havai fişeklerin çapı, büyüklüğü, ağırlığı gibi ölçütleri tanımlamak için icat edilmiş.

Klasik havai fişek şekilleri genelde dairesel figürler ve çiçek üzerine çeşitlemeler sunuyorlar (*Hanabi*nin kelime anlamı da ateşçiçeği). İşin üstadı olmuş fişekçiler ise inanılmaz figürlerin sınırlarını zorluyorlar. Bazılarını bizzat seyrettiğim, bazılarının da fotoğrafını gördüğüm havai fişekler arasında kelebek, şapka, güneş gözlüğü, kalp, gülen yüz, kupa, maça, karo, yelpaze, balık, yıldız, duvar saati, Doraemon ve Anpanman gibi animasyon karakterleri mevcuttu. Havai fişekleri patlatarak havada bu rengârenk şekilleri nasıl oluşturulabildiklerine benim aklım ermedi. Henüz uçağın nasıl uçtuğunu ve geminin nasıl yüzdüğünü anlayamadığım gibi, bu şekillerin nasıl oluştuğu da benim için büyük bir gizem. Japon yapmış işte, deyip geçiyorum.

Hanabi çılgınlığı Japonya’da 1600’lü yıllarda başlamış. Havai fişeklerin Çin üzerinden geldiği veya Portekizli Cizvit papazlar tarafından Japonya’ya sokulduğu şeklinde değişik rivayetler var. Bir Cizvit papazının havai fişekle ne işi olur, o da ilginç bir muamma, ama bu şimdilik konumuz dışında.

Her eğlencede, *matsuri*de (festival) olduğu gibi, Japonların önce kutsal bir bahane bulmaları gerekmiş. Söz konusu nesne çatırtılı, patırtılı, renkli, dumanlı bir şey olunca hemen kötü ruhları kovmakla ilişkilendirilmiş. Olay tutunca *hanabi*ler yaz aylarında soylular için yaygın bir eğlence şeklini almış. Japon zanaatkârlar yaratıcılıklarını zorlamaya ve ilginç fişek tasarımları geliştirmeye başlamışlar. Arada büyük yangınlar çıkardıkları, birkaç mahalleyi kül ettikleri de olmuş, ama Japon ustalar sonunda bu alanda zirveye ulaşmışlar.

Edo döneminde yaz eğlencelerinin bir numaralı adresi olan Sumida Nehri kıyıları, halen Japonya'nın en meşhur *hanabi* şenliğine ev sahipliği yapmaya devam ediyor. Gösteriyi nehirde dolaşan teknelerden seyretmek isteyenler hem aylar öncesinden yer ayırtmak, hem de yüklü bir parayı gözden çıkarmak zorunda kalıyorlar.

Eğer tekneye binemiyorsanız, nehir kıyısında herhangi bir yere konuşlanabilmek için zorlu bir mücadele vermeniz gerekiyor. Gösterileri izleyen insan sayısı Japonya'nın nüfusuna yaraşır büyüklükte; *Sumida hanabi*yi iki milyondan fazla insanın izlediği tahmin ediliyor. İyi bir yer kapabilme mücadelesi sabah beşten itibaren ilk metrolarla başlıyor ve insanlar cephede ele geçirdikleri mevzileri on beş saat kıpırdamadan oturarak savunuyor.

*Sumida hanabi*ye ilk kez gitmek istediğimde, büyük bir saflıkla gösteriden bir saat önce olay yerine doğru yola koyuldum. Gel gör ki, metrodan indiğimde istasyondan dışarı çıkmak imkânsızdı; akıllara zarar bir insan seli yüzünden caddeler bile taşmıştı. İlahi bir tesadüf sonucu o kalabalıkta bir arkadaşımı görüp metroyla iki durak ötedeki evlerine giderek teraslarına çıkmasaydım, fişeğin "f"sini göremeyecektim.

Sumida hanabi dışında, Tokyo körfezi, Edogawa, Yokohama ve Jingu Gaien *hanabi*leri Tokyo'nun diğer oturaklı etkinlikleri arasında sayılabilir. Bu *hanabi*ler, patlatılacak fişek sayısı ve çeşitleriyle yaz başından itibaren rekabete giriyorlar ve en fazla sayıda izleyiciyi çekmeye çalışıyorlar. Daha profesyonel bir rekabet de havai fişek üreticileri ve dernekleri arasında yaşanıyor. Her sene havai fişek üzerine iddialı yarışmalar düzenleniyor.

Peki efendim, *hanabi*ye nasıl gidilir? Benim gibi saf saf "Başlamadan yarım saat önce gider, rahat bir yere oturur seyrederim" diyorsanız, fişeğin ancak uzaktan sesini duyarsınız. Planlarınız arasında *hanabi*ye gitmek varsa, güzel bir *yukata* (geleneksel bir Japon giysisi) giyip Japon *Hanabi*severler Derneği tarafından tavsiye edilen aşağıdaki listeyi bir çantaya doldurarak o sabah erkenden yola koyulmalısınız:

- Yelpaze

- Birkaç kutu bira

- Atıştıracak çerezler ve *bento* (yemek kutusu)

- Birkaç kutu bira daha
- Fotoğraf makinesi
- Yetmiş beş makara film
- Yedek fotoğraf makinesi
- Yedek bira
- Sinek kovucu
- Şapka
- Bir şişe *sake*
- Ne olur ne olmaz diye biraz daha bira

Listeden anlaşılacağı gibi, en önemli cephane sıcak havada saatlerce beklemeye karşı bol bira. Çantadaki ikinci önemli malzemeyse, tabii ki oturaklı bir fotoğraf makinesi. Sırf havai fişek fotoğrafı üzerine internet siteleri, kitaplar bulabileceğiniz Japonya'da *hanabi* seyrederken karşılaşacağınız en önemli sorun ise, bir elinizde bira diğerinde yelpaze varken nasıl fotoğraf çekeceğiniz. Japonların tripod ve otomatik deklanşör gibi teknolojileri sırf bira içerken havai fişek resmi çekmek için geliştirdiklerini söylesem, abartmış olur muyum? Evet, olurum, ama idare edin...

Hanabi alanına yaklaşırken, gönüllüler tarafından elinize (Japonca) bir program tutuşturulur. Programda *hanabi* hakkında her türlü istatistikle birlikte, gösterinin çok ayrıntılı bir çizelgesi de yer alır. "Fişeğin de programı olur mu" demeyin; bu programda dakikası dakikasına, hangi cins fişeğin saat kaçta sahne alacağı gibi bilgiler bulabilirsiniz.

> "*Hiroshi, bak, saat 20:34'de kelebek, 20:47'de palmiye ağacı çıkacakmış.*"
>
> "*Beni bira çarptı, biraz uyuyayım, 20:53'de kalpler patlatılırken uyandır!*"
>
> "*Ben de otuz kutu bira n'oldu diye düşünüyordum!*"
>
> "*Yer tutmak için güneş doğarken dikmeseydin beni buraya...*"

Hanabi gerçekten de Japonya'da kaçırılmaması gereken bir eğlence. Japonlar için bu kadar tutkuyla bağlanılan, vazgeçilmez bir olay olmasının sebebi sorulduğunda, şu cevabı verebilirsiniz: "*Hanabi*, çok kısa ömrü olan anlık bir güzellik. Bu yönüyle hayatın geçiciliğini hatırlatıyor."

İşte bu cümle, Japonya ile ilgili kilit bir cümle. *Hanabi* yerine *sakura* (kiraz çiçeği), *matsuri* (festival), *ikebana* (çiçek düzenleme) ya da her ne koyarsanız koyun, bu basmakalıp cevap anlamını yitirmeyecek ve işinize yarayacaktır. Özellikle muhatabınız bir Japon ise, bu cevaptan sonra size hayranlık duyacak ve takdir edecektir: "Onur San, bravo... Siz Japonya'nın ruhunu özümsemişsiniz."

柔

Bir Berber Bir Berbere

Bir Berber bir berbere gel beraber Tokyo'da berber dükkânı açalım demiş. O da kabul etmiş ve böylece yirmi üç mahalli belediyeden oluşan Tokyo'da sadece üç belediyede bulunan kuaför sayısı New York'u geçmiş. Kuaförü bol bulan Japon milleti de yüzmeye giderken bile saç yaptırır olmuş.

Japonya'ya geldikten bir süre sonra, ne kadar direnmeye çalışsam da, saçım uzadı ve berbere gitmem icap etti. Yaradana sığınıp bir kuaföre daldım. Kuaför boş olur diye umuyordum, çünkü sokaklarda dolaşan hemcinslerime bakıyorum, saç baş papaz gibi, enseler uzamış, favoriler alıp başını gitmiş, üstler ise böğürtlen çalılığını andırıyor. Yani bir Türk lisesine gitseler, hiçbiri Kel Mahmut'un saç kontrolünden yırtamaz. Japon gençleri aykırı havadalar ya, berbere gitmeyi reddediyorlar diye düşünüyordum. Kuaföre girdim ki, içerisi tıklım tıklım. Kadın berberi erkek berberi ayrımı yok, karışık bir topluluk içeride sıra bekliyor.

Biraz şık bir mekâna gittiğinizde saçınızı genç kızlar kesiyorlar. İşte medeniyet diyorsunuz; neydi öyle Türkiye'de bıyıklı amcalara saçımızı başımızı elletiyorduk. İçeride birtakım adamlar saçlarını kestiriyor, boyatıyor veya yaptırıyor. Birden anladım ki, benim saçı başı dağınık dolaşıyor sandığım güruhun, saçı yapılı haliymiş bu; yani saçları o tımar fırçası görünümünü kazansın diye üste para verirlermiş.

Kırk beş dakika bekledim; bu arada saçımı kesmeyi göze alan kız bana kalın bir katalog getirdi ve bir model seçmemi istedi. Kataloğu bir açtım ki, turuncu, yeşil, platin renklerde, acemi bahçıvanın elinden çıkmış çalılık gibi saç modelleriyle dolu. Yüzlerce modelin her birinin yanında bir grafik çizim var. Kafanızın hangi noktasındaki saç uzunluğunun ne kadar olacağı santimine kadar yazılmış, birkaç açıdan fotoğrafı çekilmiş; görünüşe bakılırsa sürprize yer yok.

Her modelin yanında, Japonca olduğu için anlayamadığım, saçın değişik ölçütleriyle ilgili birkaç tane grafik, tablo, vesaire daha var. Bir ara saç modeli mi seçtiğim, yoksa bir asma köprünün statik hesaplarını mı incelediğim konusunda tereddüte düştüm. Ancak bu ileri teknolojiye rağmen, katalogdaki hiçbir saç modeli de delikanlı adama gidecek gibi

değil. Zaten Japonların saç kimyası batılılara göre çok farklı. Saç telleri bizimkinden daha kalın ve sert, saç telinin kesiti bile yuvarlak değil, üçgenimsi. Bu yüzden kuaförlerde kullanılan kimyasalların bileşimi de çok farklı olabiliyor. Yanılıp da saçını Japonya'da boyatan batılı kadınların saçları kavruluyor, hatta dökülebiliyor.

Sonunda saçımı kesecek olan kız geldi, hangi modeli beğendiğimi sordu. Sen boş ver dergiyi, modeli dedim, kısa kes yeter. Kız hâlâ benden bir model beğenmemi istiyor. "Bak" dedim, İngilizce-Japonca-Türkçe karışık bir lisanla. "Bir dergideki modellere bak, bir de benim zavallı, erozyon kurbanı kafama bak... Herhangi bir modelin benim kafamda hayat bulabileceğini aklın alıyor mu? Buradaki tüm modeller benim kesilmemiş saçımdan daha uzun."

Anlamış gibi yaptı, düşünceli bir şekilde saçlarıma baktı, baktı, baktı... Belinde özel tasarım bir heybe, içinde kırk beş değişik çeşit makas, yirmi yedi değişik tarak, daha bilumum işkence aletleri, başladı tin tin kesmeye. Ama ne traş mübarek, her teli ayrı kesiyor sanki. Her teli keserken de, elin *gaijin*ine karşı bir yanlış yapmayayım diye ödü patlıyor. Saçımın yumuşaklığına iltifatlar, değişik taraklarla uzun uzun taramalar... Ortam iyice yumuşamış, ancak benim her bir saç telimden sadece ikişer milim eksilmiş durumda. "Ne olur, kısacık kesiver işte" diye yalvarmaya başladım. Bunun üzerine, birer milim daha kesti, ama daha fazla kesmeye gönlü elvermiyor. İşim gücüm olmasa, keyfim tıkırında, ama yetişmem gereken bir yer var.

Uzun müzakereler sonucunda, saçımın her bir telinden beşer milim kısalmış bir vaziyette beni saç yıkama koltuğuna aldılar. Saçımı yıkamak üzere yeni bir kız geldi ve başladı operasyona; bir taraftan da kafa masajı yapıyor... Bir yıkama, bir masaj, her şey mükemmel ama, sadece saçımı yıkadıkları sürede ben gusül aptesi alır, cuma namazını kılarım. Şikayete hacet yok; demek ki bir daha kuaföre geniş bir vakitte gelinecekmiş. Bütün bu hizmetler bittikten sonra, tüm kuaför elemanları ile yerlere kadar eğilerek selamlaşmak faslı da bir beş dakika daha sürdü ve sonunda özgürlüğüme kavuştum.

Daha sonra dar vakitler için yeni bir seçenek buldum: on dakikada on dolara traş eden bir berber zinciri. Sonuç hiç fena değil, saçınızı yine genç

kızlar kesiyor, elleri daha çabuk, dükkân gayet temiz, ama koyun gibi on dakikada kırkılıp çıkıyorsun.

Ardından tipik bir mahalle berberi keşfettim. Dükkânda üç tane çok yaşlı amca ile bir tane daha da yaşlı teyze çalışıyor. Eskimiş berber koltukları, usturalar, köşelerinin sırrı kazınmış aynalar, gaz sobasının üzerinde ısıtılan havlular, müşterilerle koyu sohbet, sürekli haberleri ya da beyzbol maçlarını gösteren televizyon, aynanın önünde dizili losyon şişeleri... Epey bir memleket havası var yani.

Hele teyzeye denk gelirsem nefis bir kafa ve sırt masajı da yapıyor. Çay kahve ikram etmiyorlar, ancak bekleme kısmında bol bol porno dergi ve *manga* var. Sırasını bekleyen amcalar etraflarını umursamadan açıp okuyorlar, hatta sanki sıralarının gelmesini istemiyorlar (Bu porno dergilerden araba tamir servisinin bekleme odasında da çok sayıda vardı, böylece arabanız bakımdayken canınız sıkılmıyordu). Ben dergilere dalmış iki amcanın ortasında utanarak kitabımı okumaya çalışıyorum; ara sıra gözüm ellerindeki dergilere kaymıyor da değil. Sonunda sıram geliyor ve yaşlı teyze gülümseyerek, yerlere kadar eğilerek beni berber koltuğuna davet ediyor.

金

Otomatlar: Beni Satıcıyla Muhatap Etmeyin

Japonya'da insan nüfusundan sonraki en büyük nüfus büyük ihtimalle *vending* makinelerine aittir. Yarım saattir *vending* kelimesinin Türkçesini düşünüyorum, ama herhalde bu makinelere pek alışık olmadığımız için bir terim geliştirmemişiz. Kısaca otomat desek olur mu? Olsun hadi... Milletçe böyle akıllı, faydalı, pratik makinelere karşı bir alerjimiz var; cep telefonu teknolojisine mucitlerinden çok daha hızlı uyum sağlayan aziz milletimiz, nedense bu makinelere bir türlü ısınamadı.

Herhalde alışverişle ilgili algımız nedeniyle, karşımızda mutlaka kanlı canlı bir satıcı görmek istiyoruz. Pazarlık edeceksin, geyik yapacaksın, hır çıkaracaksın. “At makineye parayı, al gazozu sigarayı” anlayışı bize ters. Bir de, demir paraları hor gördüğümüz, sadece bahşiş ve sadaka amaçlı kullandığımız için bu makinelerle pek hoşlaşamamış olabiliriz. Tabii üçüncü ve çok önemli bir sebep de, kırıp dökmeye olan düşkünlüğümüz. Ankesörlü telefonları bile yaşatmayan bu millet, otomatik gazoz makinesini gördüğünde de, yaradana sığınıp girişecek, aletin ömrü bir haftayı geçmeyecek... Neyse, bu ayrı bir kitap konusu.

Japonya'ya gitmeden önceki yıllarda bizim işyerinde gazozu, sodayı ve diğer meşrubatları çay ocağından sipariş ediyorduk. Açıyorsun telefonu, beş dakika sonra gazoz masanda; yaz hesaba, öde ay başında... Bir gün bu emek yoğun sisteme son verildi ve otomasyona gidildi. Binanın her üç katından birine meşrubat otomatları yerleştirildi. İlk başta sevindim; çaycı genelde paranın üstünü iç ettiğinden, gerçek bedeli karşılığı, kimseyle muhatap olmadan meşrubat alırım diye.

Ama aptal alet, bozuk parayla değil, jetonla çalışıyordu! Eh, o zaman nerede kaldı işin kolaylık boyutu? Üstüne üstlük jetonu kim satıyor? Çaycı! Odandan çıkıyorsun, çay ocağına gidiyorsun, bir jeton satın alıyorsun. Tabii ki çaycı yine paranın üstünü iç ediyor, çay yerine gazoz içtiğin için de ters ters bakıyor. Otomatın başına gidiyorsun, muayyen gününde ise jetonunu yutuyor. İyisi mi gazozu çaycıdan istiyorsun, o da gidip jetonla otomattan gazozu alıyor, para üstünü iç ederek sana getiriyor.

Bizim işyerindeki otomata geçiş dönemi, memleketimizin otomasyonla tanışmasının en can alıcı örneklerinden biriydi. Tabii aletler çok yaygın olmadığından, takviyesi de aksıyordu ve otomatlar genelde “off” (bozuk) durumdaydı. Daha sonra katlara otomatik neskafe makineleri de geldi, ama çaycı lobisi ile ancak üç beş ay rekabet edebildiler.

Benzer aletlerin Türkiye’de yaygınlaşması konusunda ikinci umutlanışım, otoyolların girişine otomatik bilet makineleri konulan zamana rastlar. Alete yaklaşıyorsun, düğmeye basıyorsun, biletini alıyorsun! İlk defa paralı otoyoldan geçişimde hevesle alete yaklaştım, ama otomatın önünde bıyıklı bir vatandaş, elinde kırk-elli biletlik bir tomar, yanaşan arabanın sürücüsünün eline bileti tutuşturuyor! Arkadan millet kornaya abanmasa, arkadaşa kim olduğunu ve misyonunu sormak istiyordum. Karayolları müdürlüğünde mi çalışıyorsun? Bu iş için maaş alıyor musun, yoksa hizmetin karşılığı bahşiş mi bekliyorsun? Biz bir düğmeye basmaktan aciz mi görünüyoruz? gibi sorular da soracaktım, ama olmadı, soramadım.

Konu çok dağıldı; benim demek istediğim, bizim kültürümüzle doku uyuşmazlığı yaşayan bu otomatların Japonya’da insan nüfusundan sonra ikinci büyük nüfusa sahip olan önemli bir kitle oluşturduğuydu. Ivır zıvır satan otomatik makineler yüzlerce değişik çeşitle şehrin göbeğinden dağ başlarına kadar Japonya’nın her köşesinde hizmet veriyorlar. Japonya’ya gidip de pasaport kontrolünden geçtiğinizde sizi ilk karşılayan, meşrubat satan bir otomat olacaktır.

Japonya’da günlük ihtiyaçlarınızın önemli bir kısmını otomatlardan karşılayabiliyorsunuz. Her çeşit içecek, sigara, gofret, çerez, dondurma gibi klasik ürünleri bulmak hiç zor değil. İçecek dediysem, yazın soğuk, kışın da sıcak içecekler (ısıtılmış teneke kutularda), hatta mısır çorbası gibi hafif gıdalar her köşe başında bulunabiliyor. Tabii sigaralar da... Ama dondurma, çerez, kızarmış patates gibi yiyecekler için biraz dolaşmak zorunda kalabilirsiniz.

Japonya’da çeşitli nesneler satan yaklaşık beş buçuk milyon otomat var; yani yaklaşık yirmi kişiye bir tane düşüyor. Otomatlardan yapılan alışverişlerin bir yıllık cirosu yaklaşık (Sıkı durun) elli milyar ABD dolarını buluyor. Sadece Japonya genelindeki otomatların çalışması için gereken enerji, orta büyüklükteki bir elektrik santralinin aralıksız çalışmasını gerektiriyor.

Otomatlardan alabileceğiniz basit ve ilk akla gelen ürünlerin dışında, akıllara ziyan nesnelerin satıldığı da oluyor. Belli yerlerde bulunan otomatlardan sevgilinize çiçek (taze çiçek) alabilirsiniz. Evinize giderken DVD kiralayabilirsiniz. Bir mağazanın vitrin şeklindeki otomatından beğendiğiniz tişörtü anında edinebilir, yağmur başlarsa şemsiye alabilirsiniz.

Otellerdeki otomatlar ise ayrı bir vaka. Alelacele yola çıkmış bir insanın muhtemel ihtiyaçlarını (don, gömlek, çorap, traş seti, kondom vb) satan otomatlar bulabileceğiniz gibi, her türlü içki ve meşrubatı da market fiyatına edinebilirsiniz. Türkiye'de bol yıldızlı bir otelin mini barında bir şişe suyu piyasa fiyatının yirmi otuz katına içerken, ve adamlar dışarıdan su getirmenizi yasaklarken, Japonya'daki otelde suyu bakkal fiyatına alırsınız.

Otomatların en çarpıcı özelliği, her an hepsinin çalışıyor olması. Tabii ki büyük bir otelin içindeki veya işlek bir istasyondaki otomat her daim çalışacaktır; ama dağın başındaki, kuş uçmaz kervan geçmez bir yolun üstündeki, kışın kimselerin uğramadığı ıssız bir plajın köşesindeki otomatı bile çalışıyor bulup, sıcak bir çay alabilmek çok güzel ve güven verici bir duygu.

Belki abartılı gelebilir ama, bu yaygın ve işleyen otomat ağı Japon halkına toplumsal bir güven duygusu aşılıyor sanki. Hatta güçlü ve etkin bir devlet algısını oluşturmakta önemli rol oynadığını söyleyebilirim. Bir dağda yürüyüş yaparken, kaybolduğunuzu düşündüğünüz bir anda karşınıza gazoz satan ve bozuk olmayan bir alet çıkınca rahatlıyorsunuz. Bu arada, "dağda" tabirini boşuna kullanmadım, çünkü Fuji Dağının zirvesinde, 3776 metre yükseklikte çalışan otomat var. Kevin Costner'in berbat filmi *Postacı*'da, postacıların devletin varlığını kanıtlayan kişi olma özelliklerini Japonya'da otomatlar sağlıyor.

2011 yılında meydana gelen korkunç deprem ve tsunami felaketinin ardından, evsiz kalan vatandaşlar büyük spor salonu gibi alanlarda topluca barınma ihtiyacını karşılarken çekilen fotoğraflar tüm dünya medyasında yer aldı. Fotoğrafların birinde benim dikkatimi en çok çeken ayrıntı, salona yerleştirilmiş ve çatır çatır çalışan otomatlardı.

Japonya'da yaşadığım dönemde bu güvenilir otomat sistemini tehdit eden unsurların başında Türk çeteler geliyordu. Çok acıdır ki, otomat soygunu

kavramını Japonya’ya tanıtanlar arasında Türkler ilk sıralardaydı. İri matkaplarla otomatların para bölmelerine girişen vatandaşlarımız bu yolla iyi bir hasılat elde ettikten sonra, polis artık dağda bayırda bulunan otomatlara kamera ve alarm sistemleri yerleştirmeye başladı.

Türklerin yoğun olarak yaşadığı Nagoya bölgesine giden bir arkadaşımın anlattıkları çok acı bir şekilde yaralamıştı beni. Civardaki otomatların üstüne makinelerin sürekli kamerayla izlendiği şeklinde, sadece Türkçe dilinde uyarı levhaları asılmıştı. Bu uyarıdan birkaç ay önce, polis otomatları soyan on dokuz kişilik bir çete yakalamıştı. Çetedeki Türk sayısının on yedi olması, Türkiye’yi Japonya’da bir anda manşetlere taşımış ve ülke imajımıza olumsuz bir katkıda bulunmuştu.

Gelişen teknoloji, otomat sektörünü de etkilemeye ve geliştirmeye devam ediyor. Sigara ve alkollü içki satan otomatların, yaşı küçüklere satış yapmasını önlemek için kimlik okuma sistemleriyle donatılması öngörülüyor. Ayrıca, cep telefonlarına eklenen bir seçenekle, otomata para atmak yerine cep telefonunuzu bir algılayıcıya tutarak alışveriş yapabiliyor, aldığınız malın bedelini cep telefonu faturasında ödeyebiliyorsunuz.

Otomatların bu kadar yaygın olmasının en önemli sebebi kolaylık sağlaması mı? Değil bence. Japon halkının para alıp verme konusunda korkunç bir çekincesi var. Para almayı, vermeyi, insanlar arasında elden ele dolaşan parayla işlem yapmayı hiç sevmiyorlar. Tarih boyunca, para işiyle uğraşan tüccar sınıf hep aşağılanmış ve para, kelimenin tam anlamıyla, “elinin kiri” olarak tanımlanmış.

Marketlerde alışveriş yaparken, restoranda hesap öderken çok dikkat ettim; sizden para alan ve üstünü ödeyen kişide bir gerginlik oluyor. Bir kasiyere para uzattığınızda, parayı elinizden almıyor, kasanın önündeki küçük bir tabakçığa bırakmanızı bekliyor. Daha sonra da yüksek sesle iki üç kez kaç para verdiğinizi tekrarlıyor. Paranın üstünü, arkada bekleyen kuyruğun uzunluğuna aldırmadan iki üç kez sayıyor ve yine elinize vermeden tabakçığın üzerine bırakıyor.

Gittiğim bir *onsen*de (Japon kaplıcası) ilginç bir durumla karşılaşmış, daha sonra bu durumu birkaç yerde daha tecrübe etmiştim. *Onsen*in giriş ücreti 300 yen ve girişte bilet satan bir otomat var. Çok basit bir otomat, üstünde sadece bir adet düğme var, parayı atıp düğmeye basıyorsunuz, size

bileti ve (varsa) para üstünü veriyor. Garip olan durum bu aşamada başlıyor; otomatın hemen yanına bir masa konmuş, burada oturan yaşlı bir teyze biletinizi alıyor ve sizi içeri buyur ediyor.

Yani, madem orada bir teyze oturacak, niye otomat? Madem otomatı koyacaksın, niye teyze? Ver parayı teyzeye, kessin bileti. Ya da teyzeyi sepetle, turnike sistemi kur. Ama olmaz; teyzeciğim orada oturmuş, yüzünde “Beni akçeli işlere bulaştırmayın” şeklinde bir ifade, görevini yerine getiriyor. Belki de haklı; “250 yen olmaz mı?”, “Grup indiriminiz yok mu?”, “Çocuktan da mı para alacaksınız?” gibi sorularla muhatap olmuyor. İşte makine, bir maruzatın varsa, derdini ona anlat!

成功

Konbini: Kolaylık Marketleri

İstanbul'da Harp Akademileri Komutanlığında askerlik yaparken, "kolaylık" denilen küçük bir merkez vardı. İçinde terzi, ayakkabı tamircisi, fotoğrafçı ve küçük bir *fast food* restoranı olan bu mekâna niye kolaylık denildiğini bir türlü çözememiştim. Herhalde subaylara bir kolaylık sağlıyordu, ama erat olarak bizler bu tesisin herhangi bir kolaylığından faydalanamamıştık! Üstüne üstlük başımıza bir de "zorluk" çıkarmıştı; komutanlarımızın kolaylık ihtiyacını gidermek için günde birkaç posta oraya gidip geliyorduk.

Japonya'daki "convenience store" sistemiyle tanışıp, bunun Türkçesi ne olabilir diye düşününce, aklıma askerlik yaparken gördüğüm o tesis geldi. Büyük ihtimalle bir subayımız ABD'de "convenience store" ile karşılaşıp, bir benzerini Akademi'de kurdurmuş ve sözlükler de isim babalığını yapmıştı. Düşünce güzeldi, ama uygulamada sallanıyordu bizim tesis...

Japonlar bu sistemi ABD'den ithal ederken kendilerine uyarlamışlar. Önce tabii ki ismi değişmiş; "konveniyıns" demeye çalışırken binlerce Japonun dil düğümlenmesi sonucu boğulabileceğini düşündüklerinden, kısaca "konbini" diyerek olayı çözmüşler. Sistem Japonya'ya uyarlanırken, temizlik, güvenlik, güler yüz, her derde devalık gibi Japonsal nitelikleri de bünyesine katmış. Yani, Japon yapmış.

Öncelikle *konbini* modelini kısaca tanıtayım: Küçük bir mahalle bakkalından ziyade, benzin istasyonlarında rastladığımız marketleri andırıyor. Yirmi dört saat açıklar ve her türlü ihtiyacınızı karşılamak iddiasında olmayıp, acil gereksinimlerinizi size sunmaya ant içmiş müessese niteliğindeler.

Tabii ben ilk günlerde *konbini*lerin bakkaldan pek bir farkını göremiyordum. Benim için sadece ıvır zıvır satılan ışıltılı dükkânlar niteliğindeydiler. Ama zaman geçtikçe, gerçekten de hayata "kolaylık" katma amacıyla kurulan kutsal mekânlar olduklarını anladım. *Konbini*lere girdiğinizde alabilecekleriniz çok kısaca şöyle özetlenebilir: alkollü/alkolsüz içecekler, çerez, bisküvi, çikolata, temel gıda maddeleri, çorap, çamaşır, jilet, diş fırçası, krem, kondom, şampuan ve her türlü kişisel

bakım ürünü, gazete, dergi, şemsiye, ufak tefek kırtasiye, CD, DVD, hazır yiyecekler (mikrodalga fırınları kullanarak ısıtabileceğiniz), sigara, basit ilaçlar, temel temizlik malzemeleri ve daha neler neler...

Ama işin asıl püf noktası, minicik *konbini*lerde satılan ürünlerden ziyade, verilen kolaylaştırıcı hizmetler. Örneğin bir *konbini*ye ekmek ve süt almak için gittiğinizde aşağıdaki işlerinizi de halledebilirsiniz:

- Elektrik, su, telefon, internet ve bilumum faturalarınızı ödeyebilirsiniz.

- Yurtiçi uçak veya otobüs biletlerinizi alabilirsiniz.

- Vergi, sigorta borcu yatırabilirsiniz.

- Hafta sonu yapılacak konser, sergi ve benzeri etkinliklerin listesini görüp biletlerinizi (hatta indirimli) alabilirsiniz.

- ATM’lerden para çekebilirsiniz.

- Telefonunuza kontür yükleyebilirsiniz.

- Fotokopi, faks gibi temel ofis ihtiyaçlarınızı karşılayabilirsiniz.

- Dijital kameranızın hafıza kartını takıp fotoğraflarınızı basabilirsiniz.

Ve hatta, en hoşuma giden hizmetlerden biri buydu, yolculuğa çıkmadan bir gün önce bavullarınızı *konbini*ye getirip, gideceğiniz adrese teslim edilmek üzere bırakabilir, yolculuğa elinizi kolunuzu sallayarak çıkabilirsiniz. Tüm *kombini*ler kargo/kurye servisleriyle eşgüdüm içinde çalıştığından, bavullarınızı gideceğiniz otelde odanıza yerleştirilmiş olarak bulabilirsiniz. Birçok insan sırf bavulunu taşımamak için havaalanına metro yerine taksiyle gitmeyi tercih ettiğinden, çok da pahalı olmayan bu hizmet size “kolaylık” ve tasarruf olarak geri dönecektir.

*Konbini*lerde fiyatlar tabii ki büyük marketlere göre biraz daha pahalı. Ama sabaha karşı ikide, evde verdiğiniz çılgın partinin ortasında bira, çerez ve meyveniz tükenince ya da elektrik faturasının son günü olduğunu hatırladığınız zaman, sunulan hizmetin karşılığında istenen ücretin gayet makul olduğunu kabul edebilirsiniz.

Japonya’da bu sistemi ayakta tutan *konbini* sayısı yaklaşık kırk beş bin civarında. Özellikle büyük şehirlerde adım başı bulabileceğiniz *konbini*ler

yaklaşık sekiz on değişik zincir tarafından işletiliyor (Bunlardan biri, hatta en büyüğü bizim de aşina olduğumuz Seven-Eleven adlı şirket). Seven-Eleven, Lawson, Family Mart, Sunkus ve AM/PM *konbini* zincirlerinin önde gelenlerinden. 2009 yılı rakamlarına göre *konbini*ler bir yılda altmış sekiz milyar doların üzerinde ciro yapmış.

*Konbini*ler sürekli icat ettikleri yeni hizmetlerle Japonya'da günlük hayat koşturmacasında önemli bir yer tutmaya devam ediyorlar. Bir kısmı organik *konbini* olarak yeni bir pazarda konumlanıyor. Darısı başımıza diyeceğim ama, biz tercihimizi *süper-hiper-über* marketlerden yana kullanmışız bir kere...

想像

Chindogu: Akıl Ötesi Japon İcatları

Japonya’da internetle haşır neşir olanlara en sık gönderilen lüzumsuz mesaj zincirlerinden biri, İrfan Sayar’ın çizdiği *Zihni Sinir Proceleri*’ni andıran abuk Japon icatlarıdır (metroda uyurken kafasını cama vantuzlayanlar, başındaki kaska tuvalet kağıdı takanlar gibi). Ciddiyeti hakkında çoğunuzun kuşku duyabileceği bu icatlar, Japonya’da “chindogu” diye bilinen bir akımın ürünleridir. *Chindogu*, başlı başına bir felsefesi olan, üzerine kitaplar yazılmış, Japonya ve Amerika’da *fan* kulüpleri olan bir uğraş, hatta kimine göre sanattır. *Chindogu*nun en basit tanımı, “ticarileştirilemez icat artıkları” şeklindedir.

*Chindogu*nun ana felsefesi, “Lüzumsuzluk bütün icatların anasıdır” şeklinde özetleniyor. Bu yaklaşımla, “İhtiyaç bütün icatların anasıdır” şeklindeki bilimsel felsefeye meydan okuyor. *Chindogu*, bilimsel ve ticari buluş geliştirme çalışmalarına anarşist bir yaklaşım getiriyor. Yaratıcılığı koruyup teşvik ettiği söylenen patent, fikri mülkiyet hakları gibi kavramları reddediyor. *Chindogu* felsefesinin ana hatlarından bazıları şunlar:

- İcat mutlaka çalışır olacak.

- Günlük hayatta kullanılabilir olacak.

- *Chindogu* için kesinlikle patent alınmayacak.

- *Chindogu* ticarileştirilmeyecek.

Şimdiye kadar hiçbir *chindogu* için patent alınmamış, ancak birkaç icat bazı uyanıklar tarafından çalınarak ticarileştirilmiş. *Chindogu*nun yaşayan efsanesi, Kenji Kawakami isimli bir Japon olup, 600’ün üzerinde *chindogu*ya imza atmıştır. Kawakami, birkaç icadı çalınmış olsa da, hiçbir patente sahip olmamakla övünen, icatların tüm insanlık için olduğunu, kapitalist düzenin her türlü yeniliği metalaştırarak insanlığın toplam refahına olumsuz etki yaptığını savunan, eli öpülesi bir ağabeyimizdir. Kawakami’nin *chindogu* üzerine yazdığı kitaplar Japonya’da büyük satış rakamlarına ulaşmış, *101 Lüzumsuz Japon İcadı* ve *Daha da Lüzumsuz 99 Japon İcadı* isimli kitapları yabancı dillere de çevrilmiştir.

Kawakami’nin antitezi diyebileceğimiz bir başka Japon da Dr. Nakamatsu. Bu ağabeyimiz de, *floppy disc*’lerden afrodizyak esanslara, değişik golf sopalarından “*jet-lag* giderici koltuk”lara kadar birçok icadın ve 3200 adet patentin sahibi, yaşayan bir efsane. Dr. Nakamatsu her ne kadar buluşlarını ticarileştirmişse de, finansal kaygıların yaratıcılığın önünde büyük bir engel olduğunu düşünüyor. Bu yaşlı delikanlının son uğraşıysa, enerji konusunda kendi kendine yetebilen bir ev geliştirmek ve bu evi genç mucitler için bir “kuluçka evi” olarak tahsis etmek.

1990 yılında Nichia Corp’ta çalışırken yaptığı bir buluş için sadece 20.000 yen (200 dolar) ikramiye alan bir çalışanın şirkete açtığı dava sonucunda yirmi milyar yenlik tazminat almaya hak kazanması ve benzer bir kararın da Hitachi şirketi aleyhine verilmesinin ardından, Japonya’da özellikle yüksek teknoloji firmaları paniğe kapılmış durumda. “İcatlar firmaya mı, mucide mi aittir” tartışması giderek alevleniyor.

Japonlar her ne kadar yeni icattan çok, olanı geliştirmedeki üstünlükleriyle tanınsa da, her sene 18 Nisanı “icat günü” olarak kutluyorlar. Hem de bizzat Ekonomi, Sanayi ve Ticaret Bakanlığının düzenlediği etkinlikler öncülüğünde. Japonlara, *chindogu*lar hariç, “Dünyada uygarlığın seyrini değiştirecek neyi icat ettiniz” diye sorulduğunda, “anooooo” nidalarıyla uzun uzun düşünüyorlar ve gururla gülümseyerek şu yanıtı veriyorlar: *walkman*!

Bana kalırsa *walkman* var olan bir ürünün yeni bir amaç için geliştirilmesi sonucunda ortaya çıkmış; ama alaycı Amerikalılar Japonlara “Tamamen kendinizin geliştirdiği, *walkman*den daha dişe dokunur bir icadınız var mı?” diye kafalarına vura vura *walkman* hikâyesini literatüre sokmuşlar. Ancak Japonya’da bizzat katıldığım bir teknik gezide, Japonların insanlık tarihi için önemli bir buluşuna tanık oldum: Uzay mekiğinde, yerçekimsiz ortamda yenilebilecek bir *noodle* (erişte) geliştirmişlerdi.

Tabii ki hikâye Japonya’nın uzaya bir astronot yollaması ile başlıyor.

> “*Bir sorunumuz var Houston. Bizim astronotu uzaya yolluyoruz, ama annesi yanına yolluk olarak sushi hazırlamış.*”
>
> “*Ne sushisi kardeşim, hasta mısınız, uzayda çiğ balığın ne işi var?*”
>
> “*Eee, o zaman biraz tempura getirse?*”

> *“Kardeşim, uzay diyoruz uzay, diğerleri ne yerse o da onu yiyecek.”*
>
> *“Ya ama bu çocuk Japon, hiç olmazsa noodle da mı yiyemeyecek?”*
>
> *“Arkadaşım, mekiğin içinde noodle yenir mi, afedersin yüzüne gözüne bulaştırır!”*
>
> *“Anlaşıldı, onu da biz icat edeceğiz, yerçekimsiz ortamlara noodle... Peynir ekmek gibi de satarız alimallah!”*

Gerçekten de, Japonya’nın en büyük “instant” (anında hazır) *noodle* üreticisi Nissin şirketi işi gücü bırakıp sıfır yerçekimde afiyetle yenilebilecek bir *noodle* geliştirmiş. Mekiğin 2005 Ağustosundaki seferi sırasında, tüm dünya televizyonları mekikte meydana gelen arıza giderilebilecek mi diye naklen yayın yaparken, Japon televizyonu astronot Noguchi’yi *noodle*’a yumulurken gösteriyordu.

Uzay *noodle*’ı için epey bir AR-GE masrafı yapan Nissin şirketinin damarlarında eskiden beri mucitlik kanı akıyor. Şirketin kurucusu Bay Momofuku Ando, 61 yaşındayken bile, üstüne sıcak su eklenerek anında hazırlanan “cup noodle”ı icat etmiş! 2007 yılında 97 yaşında vefat edene kadar şirketin yönetim kurulu başkanı olarak mesaisini aksatmadan işe gidip gelmiş! Şu an Nissin yılda altmış beş milyar kutu *noodle* satıyor.

Chindogu konusunu, ülkemizin olaya bakış açısını özetleyen, gündelik hayatımıza girmiş nezih bir özdeyişimiz ile kapatayım: “Yeni icat çıkarma lan başımıza!”

意気揚々

Oto Popo Yıkayıcıları

Japon teknolojisi ve icatları günlük hayatın her alanına sızdığına göre, mutlaka taharet konusunda da kendini göstermelidir. Nitekim, hem rahatına hem de temizliğine oldukça düşkün bu millet, tuvalet ihtiyacı sonrasını da ayrıntılı bir şekilde düşünmüş ve kaba etlerimiz için mükemmel bir çözümle karşımıza çıkmıştır.

İngilizcedeki “wash” ile “toilet” kelimelerinden türetilen “washlet” adlı bu cihazı, kendimi Türk Dil Kurumu gibi hissettiğim bir günde, “oto-popo-yıkayıcı” (OPY) olarak dilimize kazandırmakta bir sakınca görmedim. OPY, klozette çanağımızı yıkamamız için suyun sıcaklığını, basıncını, fışkırma açısını vs ayarlayan üstün bir alet. Herhalde bu aletin ilk üretim testleri sırasında pek çok zavallı Japonun hassas bölgeleri basınçlı sıcak su ile telef olmuştur. Öyle bir ürün ki, test için fare ve kobay da kullanamazsınız...

Gittiğim çeşitli otellerde, iş merkezlerinde ve bilumum gösterişli tuvaletlerde bu aletin değişik çeşitleri ile tanıştım. Siz tuvalete girdiğiniz anda kapağı otomatik açılan, sıcacık bir oturakta, istediğiniz basınç, sıcaklık ve açıda su püskürtebilen, daha sonra yine sıcak hava üfleyerek kurutmayı da sağlayan (saç kurutma makinesi/kıç kurutma makinesi), ortaya çıkardığınız şaheserin cesametine göre sifon suyu miktarını seçebileceğiniz OPY’lere her geçen gün yeni işlevler eklenmekte.

Özellikle kadınlar tuvaletinde, zaarif baayanların istenmeyen koku ve ses üretiminden rahatsız olacakları düşüncesiyle yeni eklemelere gidildi. Bulundukları ortama güzel rayihalar salan OPY’ler tasarlandı. Söz konusu eylem sırasında kaçınılmaz olan bazı sesleri örtbas etmek için kibar baayanların gereksiz yere birçok kez sifonu kullandıkları tesbitinden hareketle, tasarrufa yönelik yeni bir buluş geliştirildi. Bazı OPY’lerde bulunan bir düğmeye bastığınızda, sifon çalışmadığı halde ortama sifona basılmış gibi gürültülü bir su sesi veriliyor. Böylece hiç su harcanmadan amaca yönelik akustik kamuflaj sağlanıyor.

Japonya’ya gelmişken bu üstün teknoloji nimetinden faydalanmak için en basit modellerin birinden edindim ve bir hafta sonu OPY’yi kendi başıma

tuvaletime takma işine giriştim. Aletin Japonca ve sayfalarca öyle bir kurulum kılavuzu var ki, sanırsınız uzay mekiği monte edeceksiniz... Hiçbir şey anlamayınca kılavuzu attım çöpe, aleti içgüdülerimle takmaya karar verdim. Büyük bir başarı göstererek tüm bağlantıları kurdum ve geriye bir tek su bağlantısını su deposuna giden boruya takmak kaldı. Bunun için evin suyunu kesmem gerek, ama bir türlü ana vanayı bulamıyorum. Su deposu musluğuna gözümü diktim; baktım ki suyu kesmeden söksem, yenisini takmam otuz kırk saniye sürecek; o sırada borudan gelen suyu da bir kovaya alırım diye düşündüm. Ve musluğu söktüm... O da nesi! Borudan öyle bir tazyikle su gelmeye başladı ki, sanki polis Kızılay'da gösteri yapan memurların üstüne panzerle su sıkıyor! Japonlar her konuda olduğu gibi tazyik konusunda da çok ilerlemişler; su resmen beni tuvaletin kapısına çiviledi. Güç bela musluğa doğru ilerleyip eski parçayı tekrar taktım, suyu durdurdum ve yüzerek tuvaletten çıktım. Anladım ki, suyu kesmeden bu iş olmayacak.

Suyun nereden kapatıldığını öğrenmek için emlakçıyı aradık (Japonya'da ev sahibiniz ile doğrudan muhatap olmazsınız). Emlakçı, "Ben gelip durumu bir görmeliyim" diye tutturdu. Ertesi gün ben işteyken gelmiş, OPY'yi görünce, "Bunu mutlaka bir usta takmalı" diyerek konuyu kapatmış. Ertesi gün tekrar arayıp, "Ustaya ne gerek var, ben gayet güzel yaptım işte... Geriye bir tek suyun kapanması kaldı" dediysem de dinletemedim; tutturdu ben size muslukçu göndereceğim diye. Uyanıklık edip vananın yerini öğrenmek için, "Muslukçuya suyun nereden kapatıldığını göstermemiz gerek" dediysek de, emlakçımız numarayı yutmayıp, "O yerini bilir" diye cevapladı. Sonunda muslukçu geldi, bağlantıyı yaptı, benim yüzüp de kuyruğuna getirdiğim işin kaymağını yedi. Muslukçuya, tabağındaki zeytini yorarak garsonun kolayca yakalamasını sağlayan Laz fıkrasını anlatmak istedim, ama Japoncam yetmedi. Neyse, o günden sonra başımız (daha doğrusu kıçımız) rahata erdi.

Ama benim gün geçtikçe gelişen OPY'lerle maceralarım bitmedi. Bir gece, bir Japon arkadaşımın evinde kalmaya gitmiştim. Akşam güzel yedik içtik, iki üç saat uyuyup sabaha karşı falanca dağına tırmanmak üzere yola çıkacağız. Üç katlı muhteşem bir villaları var, ben alt katta bir misafir odasında kalıyorum. Bu katta misafirler için bir banyo ve tuvalet de var.

Herkes odasına çekildi, ben de yatmadan son bir kez hacet gidereyim dedim, ama tuvalette dehşete düştüm. Arkadaşım, o güne kadar gördüğüm en muhteşem OPY’yi evine taktırmış. Kontrol paneli çok büyük olduğundan yandaki duvara monte edilmiş ve orta boy bir jet uçağının pilot kabini ile rahatlıkla yarışabilir teferruatta. Kontrol panelinde onlarca düğme, LCD ekran göstergeler, bir tomar ince ayar var. Kısacası, Japon yine yapmış!

Şaşkınlık içinde OPY’ye oturdum, işimi görürken de, “Ey yüce Tanrım, bir insanın çanağına fışkırtacağı suyla ilgili kaç değişken olabilir şu dünyada” diye düşünmeye başladım. Suyun basıncı, yönü, sıcaklığı... Bu onlarca düğmeyle insan bir tuvaletin nelerini kontrol edebilir diye kafayı patlattım, ama dimağım almadı. Düşünmeyi ertesi güne bırakıp su püskürtme düğmesini buldum ve işleme başladım. Keyfim yerine geldikten sonra da suyu durdurma düğmesine el attım ve...

Acaba hangisi suyu kapatma düğmesi? Her zaman kullandığım OPY’lerde suyu kapatma düğmesinin yeri bellidir. Zaten üç beş düğme vardır, rengi değişiktir, vesaire... Ama bu alette belirgin bir su durdurma düğmesi görünmüyor, bütün düğmelerin altında Japonca açıklamalar var. Suyu durdurmadan klozetten kalkmanın imkânı da yok; çünkü su aşağıdan yukarıya doğru tatlı bir basınçla püskürüyor. Kalkmaya kalkarsanız, öncelikle üstünüz başınız, sonra da ortalık batacak.

Aklımı başıma toplayıp kontrol panelini dikkatle incelemeye başladım, ama aradığım düğme konusunda bir fikir edinemedim. Düğmeleri sırayla denemek aklıma gelmedi değil; ama Japonların zengin fantezi dünyası, OPY’lere eklemeleri muhtemel akla hayale gelmez işlevler, daha önce dinlediğim ve sonu çok acı biten otomatik klozet fıkraları beynime üşüştü. Rastgele bir denemeden hemen caydım; küçük bir yanlış karar, beni geri dönüşü olmayan yollara sokabilirdi.

Akla gelen bir ihtimal, en büyük ve gösterişli düğmenin su kapatma düğmesi olabileceğiydi. Ancak, Japonya’da banyo ve tuvaletlerdeki böyle bir düğmenin özel güvenlik şirketlerinin merkezlerine bağlı olması ihtimali vardı. Yaşlı ve yalnız yaşayan insanların sayısının artması ve bu insanların banyo veya tuvalette aniden rahatsızlanabileceği düşüncesiyle, tuvaletlere özel güvenlik şirketlerini alarma geçiren düğmeler takılmaktaydı. Daha önce kızım Çağla başka bir arkadaşımızın evinde sifon niyetine bastığı bir

düğmeyle güvenlik şirketini alarma geçirmiş, arkadaşım şirket elemanlarından sıkı bir fırça yemişti.

Benzer bir durum, bir Türk arkadaşımın başına da gelmişti. Arkadaşım yeni taşındığı akıllı evde eşyalarının gelmesini beklerken kapı çalınmış. Görüntülü telefondan nakliyecileri gören arkadaşım, dış kapıyı açmak istemiş. Ama kapısının yanına takılı olan kumanda panelinden hangi düğmenin dış kapıyı açtığını çözememiş. “Olsa olsa budur” yaklaşımıyla, en gösterişli ve kırmızı düğmeye basmış. Ancak nakliyeciler hızla olay yerini terk etmiş. Durumu anlayamayan arkadaşım, biraz sonra duyduğu itfaiye sirenlerinin yarattığı cümbüşü seyretmek için balkona çıkmış, merakla hangi apartmana yöneleceklerini izlemiş. İtfaiye doğrudan kendi apartmanının kapısına dayanmış ve arkadaşım aşağıdan kendi zilinin çalındığını duyunca... az önce yanlış bir düğme tercih ettiğini kavramış. İtfaiyeyi gereksiz meşgul etmenin cezasını ödemekten de zor kurtulmuş.

İşte bütün bu düşünceler içinde, oldukça acıklı bir durumda oturmaya devam ediyordum. Bir tuvalette mahsur kalmıştım, hatta bir klozet tarafından rehin alınmıştım. Bilimkurgu yazarları için güzel bir malzeme olabilir, hatta *Testere VIII* filminde kullanılabilir, ama böyle bir olay insanı rencide ediyor yahu... Arkadaşıma seslensem, hem üst katta, hem de çoktan uyumuş olmalı. Bir de durumu nasıl açıklayacağım, benim de bir gururum var... Otuz beş yaşıma gelmişim, bir tuvaletten dışarı çıkamıyorum. Sabaha kadar beklesem, yokluğumu fark edince elbet beni kurtarmaya gelirler; o zamana kadar da kaba etlerim bayağı bir yumuşamış olur.

Bu yüzden, tüm riskleri göze alıp düğmeleri sırayla denemeye başladım. Korktuğum başıma gelmeden, birkaç düğme sonra suyu durdurabildim ve aletle daha fazla muhatap olmadan kendimi dışarı attım. O günden beridir OPY’lere daha temkinli yaklaşıyorum. Ne de olsa devir kötü, kolla... kendini!

成功

Pachinko: Kalabalıkta Yalnızlık

İkinci Dünya Savaşı bitti. Savaş sırasında rulman bilyesi işindeydiniz, iyi kötü para kazanıyordunuz. Şimdi ise savaş sonrası kıtlık günleri... İnsanlar yiyecek bulmakta zorlanırken, siz elinizde milyonlarca çelik bilyeyle kalakaldınız; ne yapardınız? Ben olsam büyük ihtimalle teslim bayrağını çeker, Japon usulü sağlam bir *harakiri* ile gerekeni yapardım. Ama *pachinko*nun mucidi girişimci arkadaş pes etmemiş, bilyelerin kullanılabileceği bir oyun-kumar makinesi icat ederek küllerinden doğmuş, kısa sürede tüm Japonya'yı *pachinko* manyağı haline getirmiş.

Pachinko nedir? Amerikan filmlerinde kahramanlarımız elli altı model Cadillac ile Texas'ın alabildiğine tozlu yollarında ilerler ya... Yorulunca da kaktüsler arasında kafe-bar-restoran karışımı bir mola yerinde dururlar hani... Kamera ön plandaki çıngıraklı yılana odaklanır, arka plandaki bar flu bir şekilde görünür. Çaylar kesinlikle şirketten değildir; içeride çıplak kıllı göğsünün üzerine kot yelek giymiş iri yarı kovboy kalıntıları, sahnede folk şarkılar söyleyen bet sesli bir grup, bira servisi yapan iri göğüslü garson kızlar da bulunur ya... Bir köşede de çelik bilyeleri iğneler labirentinden geçirerek puan toplamaya çalıştıkları "pinball" denilen bir alet eksik olmaz. İşte bu alet ile, kumar salonlarından aşina olduğumuz kollu makinelerin bir bileşimidir *pachinko*.

Bu oyunda amaç nedir? Birkaç kez *pachinko* merkezlerinin camına dayanıp nasıl oynadıklarını anlamaya çalıştım. Hatta bir defasında başka yer bulamayıp çiş yapmak için aceleyle daldığım bir *pachinko*cuda dehşet dolu gözlerle olayı seyrettim. Bir şey anladım desem yalan olur... Kısaca, elinizdeki onlarca metal bilyeyi makinenin içine tıkıştırıp boş gözlerle oradan oraya sıçramalarını takip ediyor, yüksek puan getirecek haznelere ulaşmalarını sağlamaya çalışıyorsunuz. Oyunun adı da, bilyelerin makine içinde "pa-çinnnn-kooo" sesleriyle oraya buraya çarpmasından geliyor.

Bir süre sonra, toplar sizin müdahale edemeyeceğiniz bir yerden sıvışıyor ve kaybediyorsunuz. Ya da nadiren topun doğru zamanda doğru yerde olmasıyla, yüzlerce top makineden kucağınıza dökülüyor! Olay o derece rastgele seyrediyor ki, makinenin başındaki şahsın oyuna etkisini anlamak çok zor; hatta etkisi yok denebilir. Ama insanları saatlerce mekâna

bağlamak ve bir şey yapıyormuş hislerini tatmin etmek için ellerine bir iki düğme veriliyor. Hal böyleyken bile bazı *pachinko* uzmanlarının "Nasıl daha iyi *pachinko* oynarım" gibi kitaplar, video kasetleri çıkarıp köşeyi dönmeleri benim için ayrı bir muamma...

Bir *pachinko* dükkânından içeri girdiğinizi anlamak için birkaç ölçütü kontrol etmekte fayda var: korkunç bir sigara dumanı, kulakları sağır edecek bir metal gürültüsü ve sıra halinde dizilmiş insanların yüzlerinde, dünya üzerinde görebileceğiniz en boş bakışlar. Bu üç şart yerine geliyorsa, Japonya'daki binlerce *pachinko* salonundan birindesiniz demektir.

Pachinko salonunu dışarıdan nasıl ayırt ederim derseniz, bir bakkal veya *sushi*ci bulmaktan çok daha kolay olduğunu söyleyebilirim. Genelde istasyon yakınlarında konuşlanmış *pachinko*cuları bulmak için, bir trenden inen en umutsuz, yıkık ifadeli insanları takip edin. Bu kişilerin peşinden, rengârenk neon ışıklarıyla parıldayan, önünde sevimli-erotik animasyon karakterlerinin bulunduğu büyük binalara seğirtin. Peşlerinden içeri girince, bir salon görevlisi telaşla yanınıza yaklaşacak, İngilizce konuşamadığını ve oyunun nasıl oynanacağını açıklayamayacağını anlatmaya çalışacaktır. "Hai" deyip kendinizi dışarı atın, işte bir *pachinko* dükkânının önündesiniz.

Şehir dışında, taşrada *pachinko*cuları bulmak daha da kolaydır. Yemyeşil vadiler ve pirinç tarlaları arasından bir kasabaya doğru yaklaşırken, karşınıza çıkan en büyük, çirkin ve geceleri pavyon gibi ışıldayan yapıya yönelin. *Pachinko*cular kasabaların deniz feneri gibidir; kilometrelerce öteden görebilirsiniz. Zaten işlevleri de Deniz Feneri Derneğiyle aynıdır: cebinizdekileri size hissettirmeden hortumlamak.

Küçük bir yerleşim merkezinin en büyük yapısı banka, vilayet, belediye, tapınak, hastane veya defterdarlık değildir; *pachinko* salonudur! Bu gibi *pachinko* salonları arasında en yaratıcı isme sahip olanı, Tokyo'nun kuzeyinde bir şehrin girişinde görmüştüm: "Al Pacino"! Bu salon Türkiye'de açılacak olsa ismi muhtemelen Kolpaçino olurdu...

Kulaklarınızı tıkayıp derin bir nefes alarak salona girdiğinizde, çok acıklı bir manzarayla karşılaşırsınız: birbirine paralel sekiz on sıra halinde *pachinko* makineleri, her bir sırada yan yana onlarca makine ve makinelere kilitlenmiş bezgin, bitik suratlar. Salondaki tekdüze ses o denli hipnotize edici ki, buraya giren insanların beynini uyuşturup bir daha

kurtulamamalarını açıklıyor sanki. İçeridekilerin yüzlerinde, uyuşturucu müptelası olmuş, istese de bırakamayan insanların yüzlerindeki acı ifadeyi görebiliyorsunuz.

Pachinko salonları Japonya'nın hüzünlü ikilemlerinden birini en iyi özetleyen mekânlardır: kalabalık içinde yalnızlık. Salona girdiğinizde aynı oyunu, aynı mekânı paylaşan yüzlerce insan görürsünüz, ama iletişimin sıfıra yakın olduğu bir yerdir burası. İnsanlar *pachinko* salonlarına yalnız kalmak, kendileriyle baş başa olmak için gelirler. Akşam iş çıkışında eve gitmeden önce kafayı boşaltmak, kendinden geçip hiçbir şey düşünmemek için ideal bir yerdir *pachinko* salonu.

Pachinko salonlarında bile *Zen* felsefesinden bir esinti bulmak mümkündür. Yalnızlığın, boşluğun, hatta hiçliğin dünya üzerinde yaşandığı yerlerdir bu salonlar. Kıçına nişadır sürülmüş eşekler gibi oradan oraya zıplayan topları seyreden insanların artık ruhen orada olmadığını, uçuşan topların uyuşturduğu beyinlerin boyut değiştirdiğini hissedebilirsiniz.

Özellikle kenar mahallelerde ve taşrada, sabahları erkenden kuyruğa girip salonların açılmasını bekleyen insanlar görebilirsiniz. Bu kişiler, belki uğurlu makinelerini, belki de çaktırmadan tespit ettikleri, uzun zamandır ikramiye yumurtlamadığı için kazandırmaya yakın bir makineyi kapmak için umutla beklemektedir. Benzer kumar aygıtlarında olduğu gibi, *pachinko* aygıtının da belli bir "kazandırma oranı" vardır; hatta bu oranın hükümet tarafından kontrol edildiğini duymuştum. Tabii ki nihai kazanan, salon sahibidir; oyuncu kaybetmeye mahkûmdur.

Sözün kısası, *pachinko* kumarımsı bir meşgale. Kazanmak veya kaybetmek var, ama kumar Japonya'da yassah! Bu durumda, olayı yasal çerçeveye çekmek için kanunların etrafından dolanan yollar icat edilmiş. *Pachinko* salonlarında kazandığınız bilyeler karşılığında size (nakit para olmayan) ufak hediyeler verilebiliyor: bizim lunaparklarda olduğu gibi, küçük bir ayıcık, pelüş bir kedicik, ve benzeri... Siz de *pachinko* salonundan çıkıp bir arka sokağa geçtiğinizde ne görüyorsunuz? İkinci el oyuncak ayıcık satın alan küçük bir gişe! Farz edelim, salonda 50.000 yenlik bilye karşılığı bir ayıcık kazanmıştınız. Bu cömert gişeyi işletenler, elinizdeki beş para etmez ayıya 50.000 yen ödemeye hazırlar!

Bu gişeleri ilk gördüğüm akşam eve geldim, kızım Çağla' nın odasındaki bütün pelüş hayvancıkları toplayıp Shibuya'ya koştum. Kızım arkamdan ağlamadı değil, ama "Yırttık abicim, bundan sonra sana istediğin lego setlerini alacağım" diyerek onu sakinleştirdim. Gel gör ki, Çağla'nın oyuncaklarını *pachinko* veznesinde okutmaya çalışınca beni sopayla kovaladılar, hevesim kursağımda eve döndüm. Demek ki salonla dükkân arasında bir iletişim varmış!

Bu Japon işi basit kumarın modern ve batılı kumardan sosyokültürel farklarını ayırt etmek zor değil. Las Vegas'a giden bir kumarbaz, birkaç saat içerisinde büyük bir servet kazanabilir veya kaybedebilir. Kumar oynarken çevresiyle sosyalleşebilir. Hatta James Bond üstadımız, en nefasetli dilberlerle *blackjack* ya da rulet masasında tanışmaktadır. Kumarda risk büyüktür, göreceli olarak kazanç ve kayıp da büyüktür. Güzel bir cins-i latifeyle tanışırsanız, o da gecenin başka bir kazancıdır.

Pachinko ise Japon tarzını yansıtır: az risk, az kazanç, sınırlı kayıp... Oynayabileceğiniz bilye miktarı bellidir ve çok büyük paralar kazanamazsınız, isteseniz de bir servet kaybedemezsiniz. Yani kaybedebilirsiniz ama, bunu geniş bir zamana yaymanız lazımdır. Hele hele *pachinko* salonunda biriyle tanışırım, sohbet ederim diyorsanız, şansınızı Sibirya steplerinde denemeniz daha olumlu bir sonuç verebilir. Çünkü bütün dikkatini *pachinko* makinesine vermiş olan bir Japon vatandaşına saati bile soramazsınız.

*Pachinko*da kazanma ya da kaybetme kuralı çok basittir: Oyuna kaç bilyeyle başladınız, kaç bilyeyle bitirdiniz? Ancak, sürekli bir kazanma psikolojisi hissetmeniz için belli aralıklarla bilye kazanırsınız, kucağınıza bir şeyler dökülüp durur. Buradaki püf noktası, bilyenin tanesini, örneğin dört yene satın alırken, iki buçuk yene geri vermenizdir. Başladığınızdan çok bilyeyle oyunu bitirdiğinizde dahi, bilye alış-satış kurlarındaki farktan dolayı kaybedersiniz.

Tabii işin içine kumar ve para girince, mafyanın bulaşmaması düşünülemez. Nitekim, *pachinko* salonları da bir çeşit mafyalar federasyonu tarafından idare ediliyor. Yine, dünyanın her yerinde olabileceği gibi, devletle aralarında yazılı olmayan bir anlaşma var ve belli sınırlar içinde hareket ettikleri sürece rahat faaliyet gösteriyorlar. Bunun nedeni gayet basit: Tüm devletlerin toplumu uyuşturmak, sorgulayan düşünceyi hadım

etmek için belli araçlara ihtiyacı var. *Pachinko* da Japon devletinin mafya eliyle toplumu oyalamak, kumar dürtüsünü dizginlemek için kullandığı bir araç.

Anlayamadığım şey ise, *pachinko* sektörünün daha ziyade Kore mafyasının elinde olması ve bu sektörde kazanılan paranın oluk oluk Kuzey Kore'ye aktığının iddia edilmesi. Kuzey Kore, Japonya'nın paranoya düzeyindeki baş düşmanı. Bu yüzden, Kore mafyasının böylesine akçeli işlerde Japonya'da bu denli rahat at koşturabilmesini tam anlamıyla çözebilmiş değilim.

Akçeli işler denilince, *pachinko* sektöründe dönen paralar gerçekten akıllara durgunluk verecek düzeyde. Yıllık cironun 200 milyar doları aştığı tahmin edilen sektörde, bu miktarın 40 milyar dolarının *pachinko*culara net kâr olarak kaldığı söyleniyor. Sektörün % 75'ini kontrol eden Korelilerin, bu miktarın bir milyar dolardan fazlasını her yıl Kuzey Kore'ye kaçırdığı tahmin ediliyor. Japon politikacı ve askerlerin en büyük korkulu rüyası olan Kuzey Kore nükleer füzelerinin kumar müptelası gariban Japon halkı tarafından finanse edilmesi de ayrı bir komedi unsuru.

Pachinko denen zımbırtıyı işi bilen biriyle bir kez de olsa denemek istemiştim. Tesadüfen tanıştığım Kore asıllı bir Japon arkadaşın amcalarının Osaka ve Kobe'de *pachinko* salonları zinciri işlettiğini duyunca beraber gitmeyi teklif ettim. Doğal olarak maddi durumu haylice gelişmiş olan arkadaş, hayatı boyunca bir kez bile *pachinko* salonundan içeri adım atmadığını ve nasıl oynandığını bilmediğini söyleyince dart oynamaya gittik. Dart hakkında yazacak fazla bir şeyim yok; zaten oyunu da kaybettim!

音楽

Karaoke: Kakafoninin Japoncası

Neon ışıkları, ışıltısı ve canlılığıyla *pachinko*cularla karıştırabileceğiniz bir eğlence mekânı da *karaoke* salonlarıdır. Geceleyin deniz feneri gibi parlayarak dumanlı kafaları cezbeden birkaç katlı, iri cüsseli binalar, bağırarak şarkı söyleyip rahatlamak isteyen sokaktaki vatandaşı cezbediyor.

Japonların milli sporlarından olan *karaoke*, kelime anlamı olarak “boş orkestra” anlamına geliyor. Müzik sisteminde bilindik bir şarkının sözleri çıkarılmış bestesi çalarken, kahramanımız elinde mikrofonla şarkıyı yorumluyor. Şarkının sözlerini hatırlatmak için bir televizyon ekranı altyazıyla size suflörlük yapıyor. Ritimle paralel bir görüntü cümbüşü de olaya görsel boyut katıyor ve Japonlara özgü bir eğlence tarzı ortaya çıkıyor.

Batı ülkelerinde *karaoke* tertibatı genelde büyük barlarda bulunuyor ve amatör şarkıcılık hevesinizi yüzlerce kişinin önünde icra etmek zorunda kalıyorsunuz. Olayın Japonya’daki şekliyse, büyük binalarda onlarca değişik büyüklükteki özel odalarda vuku buluyor. Utangaç Japon milleti, eğlenirken mahremiyet istiyor ve topluluğunuzdaki insan sayısıyla orantılı büyüklükte bir oda kiralayarak içeride yaşanacak rezaletin arkadaşlar arasında sır olarak kalmasını sağlıyorsunuz.

Tokyo’nun Shibuya, Shinjuku gibi merkezlerindeki devasa *karaoke* salonlarının önünde her daim bir çığırtkan bulunuyor ve müşteri kovalıyor. Neden bilmem, çığırtkanlar sürekli boyunlarından ayak bileklerine kadar uzanan bir pardösü giyiyorlar ve bağıra bağıra kampanyalarını duyuruyorlar. Eğer bu salonlara yoğun olmayan saatlerde giderseniz, çok ucuz fiyatlara sınırsız içecekle eğlenebilirsiniz.

Bir *karaoke* salonuna gittiğinizde, öncelikle grubunuza uygun bir oda seçersiniz. Odaları genelde yarım saat ve katları şeklinde kiralarsınız. Üç dört değişik menü seçeneğiniz vardır; isterseniz hiçbir şey yiyip içmeden sadece türkü çığırırsınız. İsterseniz üstüne birkaç kuruş daha ekleyip sınırsız meşrubat içersiniz veya biraz daha para verip bira, *chuhai*, *umeshu* gibi hafif alkollü içeceklerden de alabilirsiniz.

İlginç olan, *karaoke* salonlarındaki fiyatların son derece makul olması. Bir saatliğine sınırsız içecek seçeneğiyle kiraladığınız odaya ödediğiniz parayla, herhangi bir kafede oturup iki bardak bira içemezsiniz. Odaya girdikten sonra duvardaki düğmeye basarak görevlileri çağırır ve içecek siparişini verirsiniz. Artık abartabilme kapasitenize bağlı olarak, bir iki saat içinde işkembeyi sıvıyla doldurursunuz.

Karaoke salonlarının gayet makul fiyatlı olması iş hacimlerini çok artırmış, popüler bir eğlence seçeneği olmalarını sağlamıştır. Japon gençler ve kendilerini genç hissedenler için standart bir eğlence gecesi şu şekilde gelişir: Okul veya iş çıkışında bir *izakaya*ya (Japon meyhanesine) gidilerek yenilir ve içilir. Ardından bir bara gidilir ve içmeye devam edilir. Son trenlerin saati gelirken önemli bir karar verilir; evine dönmek isteyenler trene yetişir, sabahlamak isteyenler de yeni bir bara giderler.

Gecenin ilerleyen saatlerinde, artık ayakta durulamayacak hale gelindiğinde bir *karaoke* salonu bulunur, birkaç saatliğine bir oda kiralanır ve sabaha kadar içerek şarkı söylemeye devam edilir (Diğer bir seçenek de kapsül otelde sabahlamaktır). Gece yarısından sonra *karaoke* salonlarında oda bulmak zordur; dolu odalarda da bir kısmı sızıp kalmış, bir kısmı da elindeki mikrofonla ayakta sallanan insanlar görmek özgün bir Japonya manzarasıdır.

Standart bir *karaoke* odasına girdiğinizde birkaç kanepe, bir sehpa ve sehpanın üzerinde telefon rehberi kalınlığında üç dört tane kitap bulursunuz. Bu kitaplarda *karaoke* teçhizatının hafızasındaki şarkıların listesi yer alır. Bu listeler, şarkı isimlerine veya şarkıcılara göre sınıflandırılmıştır. Japonca ve İngilizce şarkılar için ayrı kitaplar vardır ve *karaoke* aygıtının hafızasında en az Mustafa Keser zenginliğinde bir repertuarın bulunduğunu görmek sizi hayrete düşürebilir.

Binlerce sayfalık rehberlerdeki on binlerce şarkıdan birini seçtiğinizde şarkının kodunu ekrana girersiniz. Müzik çalmaya başlar, vokal zaten silinmiştir, mikrofonu elinize alır ve söylemeye başlarsınız. Gecenin ilk saatlerinde henüz kafalar ayıkken, herkes utanıp sıkılarak mikrofonu birbirine kakalamaya çalışır. Gece ilerleyip damarlarda akan alkol oranı artınca, bu sefer mikrofonu kapmak için kanlı savaşlar yaşanır.

Büyük şehirlerin lüks eğlence semtlerinde standart *karaoke*cilere rakip olan kalburüstü işletmeler de açılmaya başlandı. Son derece gösterişli mobilyaların, belli bir temaya göre dekore edilmiş odaların bulunduğu bu işletmelerde, pahalı içkiler, hatta zengin yemek menüleri de müşterilere sunulur oldu. İşin suyunu çıkarmak isteyen bol paralı kesim, böylece aşk otelleri gibi rüküş döşenmiş *karaoke* kulüplerine takılmaya başladı.

Aşk otelleri konusuna bir başka kitapta değineceğim, ama aklıma gelmişken belirteyim: Bu otellerin çoğunun odalarında *karaoke* teçhizatı bulunuyormuş. Ne alaka diye düşünmüştüm, ama Japon yapmış tabii ki... Odaya büyük bir hevesle gelen çift, çeşitli sebeplerden dolayı skor kaydedememişse, bari oturup şarkı söylesinler. Veya heyecanlı bir maçın devre arasında birbirlerine aşk şarkıları mırıldansınlar.

Beni en çok hayrete düşüren ayrıntılardan biri, Japonya genelinde *karaoke*de en çok seçilen parçanın, hem de açık arayla, Frank Sinatra'dan "My Way" ("Benim Yolum") olmasıydı. *Karaoke* salonlarının en devamlı müşterilerinin genç ve orta yaşlı, sabit ücretli şirket çalışanları (*sararimen*) olduğu düşünüldüğünde, bu tercih daha da ilginçleşiyordu. Çalıştıkları yerlerde kendileri karar alamayan, şirketteki irili ufaklı çarklardan biri olmaktan ileri gidemeyen *sararimen*lerin, biraz içtikten sonra mikrofonu kapıp,

> *Hayatımı dolu dolu yaşadım,*
>
> *Her yolu baştan sona dolaştım,*
>
> *Ve dahası, bunlardan daha fazlası,*
>
> *Hepsini istediğim gibi yaptım!*

diye bağırarak şarkı söylemeleri, hayallerini dışa vurmaları, çelişkiler toplumunun güzel bir tablosuydu.

Bir Japon arkadaş grubuyla *karaoke* salonuna gittiğinizde, "My Way" ve "Let It Be"den sonra Japonca şarkılara geçiliyor ve Japonlar o zaman döktürmeye başlıyorlar. "Sazan Ooru Sutaas" (Southern All Stars'ın *Japonglizce* okunuşu) adlı grubun esprili ve bolca erotik çağrışımlı şarkılarıyla coşku tavana vurduktan sonra, romantik Okinawa *shimauta*ları (Okinawa adalarının yerel türküleri) ile tempo düşürülüyor ve üçüncü sınıf Japon pop yıldızlarıyla eğlence noktalanıyor.

Buraya kadar anlattıklarım, daha çok Tokyo ve Osaka’daki devasa *karaoke* salonları ekseninde dönüyordu. Tabii bunun bir de taşrası, kenarı, köşesi var. Genelde hafta sonları gidilen ve *ryokan*larda (geleneksel Japon pansiyonlarında) kalınan gezilerde, kalabalık olarak gelen gruplar mekânın *karaoke* teçhizatının başına geçerler ve o geceki eğlenceyi yönlendirirler. Müşterilerin çoğu, diğerlerinin bet seslerini duymamak için erkenden odasına çekilir ve meydan akşam yemeğinde alkolün dozunu kaçırmış yıldız adaylarına kalır.

Tokyo’dan bir grup üst düzey bankacıyla gittiğim bir dağ tırmanışından sonra, çok güzel *onsen*i (Japon kaplıcası) olan bir *ryokan*da gecelemiştik. Bir cumartesi sabaha karşı üçte başlayan yolculuğumuz, saatler süren nefes kesici bir dağ tırmanışının ardından, akşamın geç saatlerinde pestile dönen bedenlerimizi sıcacık *onsen* sularında gevşeterek son bulmuştu.

Daha doğrusu, hepsi yaşça benden büyük olan kelli felli üst düzey ihtiyar delikanlılar için son bulmamıştı. Akşam yemeğinde *sake*nin dibini gördükten sonra, *karaoke*nin bulunduğu salona geçtik. Altı yedi kişilik bir diğer ihtiyar grubu, *karaoke* cihazında sakin sakin *enka* söylüyorlardı.

Enka, bizim Türk Sanat Müziğine benzer, geleneksel bir Japon müzik türü. Belki de konuları itibariyle Portekiz *fado*larını daha çok andırıyor; çünkü şarkı sözleri aşk, meşk, ayrılık ve ıstırap üzerine. Halen belli bir hayran kitlesi arasında çok tutulan *enka*lar bağrı yanık Japonları hüzünlendirmeye devam ediyor.

Neyse efendim, yaşlı ve duygusal grup bir süre sonra gözyaşları içinde şarkılarını bitirip *karaoke* mıntıkasını bize bıraktılar. Sabahın köründen beri kayaların üstünde keçi gibi seken, benim yaşımdan büyük çocukları olan arkadaşlarım, mikrofon için büyük bir kavgaya tutuşup, *Sazan Ooru Sutaas* grubunun en yakası açılmadık şarkılarını haykırmaya başladılar. Benim parmağımı kımıldatmaya mecalim yokken, torun sahibi dedeler birörnek *yukata*ları (geleneksel kıyafetleri) içinde zıplaya zıplaya şarkı söylüyorlardı. Neyse ki kimsenin bana şarkı söylemem için ısrar edesi yoktu; ikinci kattan lobiye “stagediving” (sahneden seyircilerin üzerine atlama) yapmalarına ramak kala odamıza çıktık. Birkaç gün sonra bir seminerde hepsini karşımda ceketli kravatlı, yüzlerinde ciddi bankacı ifadeleriyle görünce gülmemek için kendimi zor tuttum.

Unutamadığım bir diğer dere tepe *karaoke*si maceram da, Fukiwari şelaleleri civarında vuku bulmuştu. Bir hafta sonu Japonya'nın Manavgat şelaleleri diyebileceğimiz Fukiwari yöresinde sıkı bir doğa yürüyüşü yapmış, olağanüstü güzellikteki şelaleleri gezmiştim. Vadinin yukarısına, arabamı bıraktığım yere doğru tırmanırken salaş bir kır lokantasına rastladım.

Ufak tefek bir Japon, yanında bir arkadaşıyla, ocak başında et, tavuk ve yöreye has sebzeleri ızgarada pişiriyordu. Karnım acıkmıştı; dükkânın kırık döküklüğü, dekorasyon amaçlı kullanılan eski eşyalar, duvarlardaki tarihi posterler ve ocak başındaki amcamın hüzünlü yüzü ilgimi çekince, bir köşeye oturdum. Dilimin döndüğünce bir şeyler sipariş ettim ve etrafı incelemeye başladım. Bu sırada son derece yanık bir *enka* kulağımı okşuyordu. Dokunaklı bir ses, olanca hüznüyle duygularını haykırıyordu. Ses, bir televizyon ya da müzik setinden gelemeyecek derecede canlıydı.

Ocağa doğru dönüp bakınca, mangalcı amcamın karşısındaki *karaoke* ekranını gördüm. Bizim usta bir eliyle benim siparişi ızgara ederken, öbür eline aldığı mikrofonla *karaoke*nin çaldığı yanık *enka*ları seslendiriyordu. Tahminen mangalın sıcağından ve dumanından iyice yanıklaşan sesi o kadar etkileyiciydi ki, şarkının hiç bitmemesini istedim. Manzara bir Kusturica filminin setinden kopyalanmış gibi gerçeküstüydü.

Usta, düşüncelerimi okumuş olacak ki, yemeğimi ve biramı getirdikten sonra birkaç türkü daha çığırdı. Japonya'nın her zamanki sürprizlerinden biri daha, bu kervan geçmez diyarda, bir vadinin derinliklerinde beni bulmuştu. Bir anda boyut değiştirip geçmişte daha yavaş akan bir zaman dilimine geçtim, ufak ufak yemeğimi tırtıklarken ustamın nağmeleri eşliğinde geçen zamanın ölçüsünü kaçırdım.

和気藹々

Vur Vur İnlesin

Davulun sesi yakından da hoş gelir mi? Davuluna göre değişir tabii; gecenin ikisinde sizi yatağınızdan zıplatan, kafasında sadece insanlık dışı bir bahşiş koparmak olan sahur davulcusu ile, davula gönül vermiş bir sanatçının çıkardığı ses bir tutulamaz.

Davul ve türevleri ilginç çalgılardır. Genellikle ritim için kullanılırlar, nadiren melodik bir görev üstlenirler. Dünyanın her coğrafyasında, her kültüründe var olmuşlardır; ne de olsa ilk akla gelebilecek, basit, pratik çalgılardan biridir. Genellikle gaza getirme, coşku verme gibi amaçlara hizmet ederler. Bu yüzden, kabile tamtamlarından askeri bandolara, tribün amigolarından düğün derneklere kadar geniş bir kullanım alanı bulurlar.

İnsanın nispeten daha ilkel güdülerine seslendiği için biraz aşağılanagelmiştir davul. Bir perküsyon maestrosu bile olsanız, evlendiğinizde zevceniz için “Davulcuya kaçtı” denir. Düğünlerde zurnacı bile hiyerarşide sizden bir üst basamakta yer alır. Ama gene de davul, birçok kültürde vazgeçilmez çalgıların arasında yerini sağlamlaştırmış ve yeryüzündeki en saygın konumlarından birini Japonya’da bulmuştur. Saygın olmasının en önemli sebeplerinden biri... Evet bildiniz, davulun da bir *kami*si (ruhu) olması, yani tanrısal bir kimliğe sahip bulunmasıdır.

Japoncada *taiko* diye çağrılan davul, ilk kullanım alanını savaş meydanlarında bulmuştur. Askerleri gaza getirmede, geniş muharebe alanlarında sesle taktik vermede kullanılan *taiko*, tezkeresini aldıktan sonra sivil hayatta da haberleşme benzeri işlerde (Fırtına geliyor, hasat mevsimi başladı, zabıta yaklaşıyor, vb) kullanılmıştır.

Taiko, avam görevlerden sıkılınca saray erkânı ve rahiplerin arasına karışmaya karar vermiştir. *Gagaku* diye bilinen saray müzik ve dans âleminde kendine yer edinmiş, ancak savaş meydanlarındaki coşkusunu burada bulamamıştır. *Taiko* sonunda tapınaklara da sızmış, gerek Şinto gerekse de Budist rahiplerin davul tıngırdatmayı sevmeleri sonucu kendisine kutsal bir kimlik edinmiştir. Tapınakların demirbaşı olarak, törenlerde çalınmak üzere devasa davullar yapılmış ve rahiplerin üstüne zimmetlenmiştir.

Taiko, saraya ve tapınaklara girdim diye şımarmamış, halkın en sevdiği çalgılardan olmaya devam etmiştir. Köyler, kasabalar, mahalleler kendi *taiko* gruplarını kurmuşlar, düğün, dernek, bayram, seyran, *matsuri* (festival) gibi bahanelerle veya herhangi bir bahaneye gerek kalmadan, akıllarına estikçe davul çalar olmuşlardır. Halen Japonya'nın neresinde şenlikli bir atmosfer filizlense, hemen oracıkta *yukata*larını giymiş, yüzlerinde kocaman bir gülümsemeyle davullara abanan Japonları görebilirsiniz.

*Taiko*lar, çok değişebilen hacimlerde ve sopa ile dürtülerek çalınan davullardır. En büyük *taiko*lar, *odaiko* diye adlandırılır ve devasa ağaçların gövdelerinden oyularak yapılır. İyi bir *taiko* son derece pahalı bir çalgıdır ve yapımı büyük ustalık gerektirir.

Taiko çalmak, bizim darbuka kültürümüzden farklı olarak büyük fiziksel çaba gerektiren bir uğraş. *Taiko* son derece hızlı çalınabiliyor ve vücudu oldukça zorlayan bir pozisyonda saatlerce sopa sallamak zorunda kalabiliyorsunuz. Örneğin, mekik çeker gibi yerde yatarak, vücudunuzun belden yukarı kısmını yerden yirmi otuz santim yükseklikte sabitleyip on beş dakika bu konumda debelenebiliyorsunuz.

Yani davul çalmak her babayiğidin harcı değil. Ancak, *taiko* gösterilerini ilginç ve seyirlik kılan özellik de bu değil. Japon halkının takım çalışması ruhu, bireysel yetenekten ziyade grup uyumunun öne çıkması *taiko* konserlerinde de kendini gösteriyor. Altı-sekiz kişilik *taiko* grubu elemanları arasında öyle bir uyum yaşanıyor ki, sanki bütün ses tek bir davuldan çıkıyormuş, tek bir kişi çalıyormuş hissine kapılıyorsunuz.

Davul tıngırtısına meraklı bir kişilik olduğum için bu uyum çok dikkatimi çekmişti. Gençliğimden beri kahramanım, Rush grubunun davulcusu Neil Peart idi. Neil abimin dakikalar süren muhteşem sololarını ağzım açık dinlerdim. Benim kafamdaki imge, Peart'in tek başına beş kişilik ses çıkardığı şeklindeydi. Yani onun davul çalışını teypten dinleyince, bir davul ordusunun başında beş kişinin oturduğu hissine kapılırdınız.

Japonya'da ise tam tersi bir durum söz konusuydu: Beş kişilik bir gruptan tek kişilik ses çıkıyordu. "O zaman diğer dördüne ne gerek var, yol verin gitsinler" diye düşünebilirsiniz. Mağazalarda bile bir asansörün başında üç

hostes kız çalıştığı düşünüldüğünde, Japonların davul gruplarında da aşırı istihdama gitmesi normal sayılabilir.

Ama durum görünenden çok farklı. O beş kişinin aralarındaki uyum ve eşzamanlılığı yaratabilmek, bir kişiden beş kişilik ses çıkarabilmekten daha büyük maharet gerektiriyor. Ne de olsa, Neil Peart'in tek rakibi kendisi ve şahsen çok çalışarak yeteneklerini geliştirebiliyor. Ama Japon *taiko* grubunun üyeleri, diğer dört kişiyle kusursuz bir uyum sağlamak, tek beyinden yönetiliyormuşçasına birlikte hareket etmek zorundalar.

Taiko gruplarını ilk seyredişimde bu özellik kafama dank etmişti. Bir partisyon çalarken ilk darbeyi bir davulcu vuruyor, ikincisi devam ettirip üçüncüsü noktalıyor. Saliselik bir kayma bile kulağı tırmalayacağı için, bütün grup üyeleri mutlak bir uyum içinde çalmaya devam ediyor.

Bir beynin iki kolu kontrol etmesi aslında kolay, ama tek bir kolu birkaç ayrı beynin kontrol etmesi ne kadar zor olmalı. Zaten milletçe en büyük sıkıntılarımızın kaynaklarından biri "Şef çok, Kızılderili yok" durumudur. İşte *taiko* gruplarını seyrettikçe, toplumsal uyum, eşgüdüm ve işbirliğinin bir başarı örneğini görebiliyorsunuz.

Japonya'da her yerel festivalde, değişik yaşlardan amatör *taiko*cuların keyifli gösterilerini izlemek, coşkulu, bazen çocukça heyecanlarını gözlemlemek benim için büyük bir zevk oldu. Ama *wa-daiko*nun (Japon davulunun) zirvesine tanık olmak isterseniz, efsanevi Kodo grubunun bir konserini izlemeniz gerekir.

Kodo grubunun konserleri tarif edilmesi zor, ancak yaşanılması gereken etkinliklerdir. Konseri sadece bir dinleti olarak düşünmemeniz lazım; bir davul konseri ancak bu denli görsel bir gösteri haline gelebilir. Konser sırasında davulu sadece dinlemiyorsunuz; izliyorsunuz, hissediyorsunuz ve davul vücudunuzdaki her bir hücreyle etkileşime geçiyor. Bir süre sonra hipnotize oluyorsunuz, vücudunuz davullarla aynı frekansta titreşiyor, kalp atışlarınız konserin ritmine uyum sağlıyor.

Sahnede yaratılan hava, sade ama etkileyici dekor, gizemli bir ışıklandırma, geleneksel kostümler ve grup üyelerinin karizması seyirciyi avucunun içine alıyor. Çok iyi ayarlanmış bir ritim ve tempo ile, ilk dakikalardan itibaren artan bir coşkuyla koltuğunuza çivileniyor, nefes

alışınızı davulların gümbürtüsüne uyduruyorsunuz. Bir davuldan ilk olarak yaprakların üzerine düşen yağmur damlacıklarının sesini duyarken, biraz sonra aynı davuldan bir kalenin surlarını döven topların öfkesini dinleyebiliyorsunuz.

Odaiko denilen devasa davullarla yapılan solo esnasında galeyan zirveye vuruyor. Çalgıcı, çıplak vücudu üzerine sadece Arap Kadri donu şeklinde bir peştamal giyiyor. Elindeki kalın sopalarla, çapı iki metreyi bulan davula büyük bir hırsla girişiyor. Birkaç dakika içinde kendinden geçen, terden sırılsıklam olan, davulla bütünleşen sanatçıyı izlerken salondaki tüm izleyiciler davul gibi geriliyor, göğüsleri sıkışıyor, kimisi nefes almayı unutuyor ve parça bittiğinde kendinizi bir kavgadan çıkmışçasına yorgun buluyorsunuz.

Her biri olağanüstü birer atlet olan çalgıcılar, hayatımda gördüğüm en etkileyici, en kıskanılacak erkek vücutlarına sahipler. Spor salonlarında yapay aletler ve ilaç desteğiyle şişirilen berbat kas yığınlarından sonra, her bir kası ayrı ayrı kendini gösteren, ince yapılı bir vücudun devasa davulla savaşması hayranlık uyandırıyor. Işıklandırma ve gölgelerin de etkisiyle, davuldan gelen her tınıya eşlik eden vücut devinimi konserin görselliğini en üst düzeye çıkarıyor.

Grubun en önemli başarılarından biri bu olsa gerek: Bir tarafta en ilkel ve temel güdülerimizi, kas gücünü, heyecanla akıtılan teri, en basit ve doğal çalgıları alıyor; diğer tarafta insanlığın ulaştığı uygarlık seviyesinin zirvesini oluşturan uyum, koreografi ve sahne teknolojileriyle harmanlayarak bize sunuyor.

Davul gümbürtüsünden oldum olası hoşlanan biri olduğum için buraya kadar olan yorumlarım size abartılı gelmiş olabilir, ancak Kodo’nun şimdiye kadar bir konser sonrasında en uzun süre ayakta alkışlanan grup olma rekorunu elinde bulundurduğunu da duymuştum (Atina konseri, 50 dakika civarı).

Kodo’nun kökleri 1970’lere dayanıyor. Resmi kuruluşu ise 1981’de, Japonya’nın Sado adasında gerçekleşiyor. *Kodo* kelimesi “kalp atışı” anlamına geliyor. Kodo’nun bir diğer eşsesli karşılığı (aynı seslerin başka *kanji* karakterlerle yazılışı) ise “davulun çocukları” anlamını taşıyor. Grup, kurulduğundan bu yana Japonya içinde ve dışında binlerce konsere imza

atmış. Grubun yirmiyi aşkın üyesi var; bir yılın üçte birini Japonya konserlerinde, üçte birini yurtdışı konserlerde, üçte birini de Sado adasındaki okullarında çalışarak geçiriyorlar.

Grup üyeleri üç yüz altmış beş gün, yirmi dört saati birlikte geçiriyor. Kendileri kadar meşhur olan ve para kazanan sanatçıların aksine, Sado adasındaki merkezlerinde mütevazi bir yatakhanede yaşıyorlar. Yaz, kış, kar, yağmur demeden her sabah beşte kalkıyorlar; sabah mıntıkasının ardından (ortalığı süpürüp temizledikten sonra) on kilometrelik bir koşuya çıkıyorlar. Yemekleri grup üyeleri sırayla pişiriyor; ayrıca bir aşçı veya hizmetçileri bulunmuyor. Sebzelerini tarlada kendileri yetiştiriyorlar; çiftçilik deneyiminin doğayla yakınlaşma, bağları koparmama açısından önemli olduğunu düşünüyorlar.

Sabah, öğleden sonra ve akşam üç seansta prova yapıyorlar. Yeni teknikler, parçalar geliştiriyorlar ve en önemlisi sürekli birlikte hareket ediyorlar, birlikte koşuyorlar, işiyorlar, pişiriyorlar, yiyorlar. Bunun sonucunda bir süre sonra kalpleri birlikte atmaya başlıyor. Ortak bir ritim duygusu geliştiriyorlar ve sahnede salise şaşmayan uyum grup üyelerinin hücrelerine işliyor.

Kado üyelerinin paylaşımcı yaşam tarzı okurun kafasında hippivari bir imge yaratmış olabilir; doğrudur da. Kodo’nun temellerini atan üyeler, 1970’lerde kapitalist düzene, Japonya’nın kendine has özelliklerini yitirmesine başkaldıran bir grup öğrenciydi. *Taiko* ve benzeri geleneksel çalgıları canlandırarak, günümüze uyarlayarak Japonya’nın geçmişiyle bağını güçlendirmeyi amaçlıyorlardı. Bunu başarmakla kalmadılar, beni de iflah olmaz bir davul hastası yaptılar.

夢

Sen Mutluluğun Resmini Yapabilir misin?

“Sen mutluluğun resmini yapabilir misin?” diye sormuş Nâzım Hikmet, Abidin Dino’ya... “İşin kolayına kaçmadan ama” diye de eklemiş. Abidin Dino da cevaben bir şiir yazmış Nâzım’a; o şiirinde, sıcacık bir vatan tasviri yaptıktan sonra, “İşte o zaman Nâzım/Yapardım mutluluğun resmini/Buna da ne tuval yeterdi/Ne boya” demiş.

Ben de kızım dört yaşındayken sormuştum ona, mutluluğun resmini yapabilir misin diye... Ama unutmuşum Nâzım gibi “İşin kolayına kaçmadan” demeyi. O da bana cevap vermişti: “Çok kolay tabii, kalp ve yıldız çizerim” diye. Önce işin kolayına kaçtığını düşündüm; sonra anladım ki dört yaşında mutluluğu resmetmek zaten kolay! Daha fazla neye ihtiyacı olsun ki kızımın, kalp ve yıldızdan başka...

Peki insan düşlerinin resmini yapabilir mi? Belki kulağa kolay geliyor, ama ya “İşin kolayına kaçmadan” diye eklersem! Tokyo’nun cafcaflı gökdeleni Roppongi Hills’in elli ikinci katında bir “Akira Kurosawa Resimleri” sergisine davetiye gelene kadar tatmin edici bir cevap bulamamıştım bu soruya. Sergiye “Bu adamcağız yönetmen değil miydi” diye düşünerek gittim ve gördüm ki yönetmenden önce ressammış, hem de düşlerinin resmini yapan bir ressam.

Hayatımda gezdiğim en etkileyici sergilerden biri olmuştu. Üstat önce hayallerini tuvale dökmüş, arkasından da filme çekmiş. Sergilenen resimlerinin çoğu, filmlerindeki sahnelerin betimlenmesiydi. Kurosawa, çekeceği sahnenin önce dev boyutlarda yağlıboya bir resmini yapmış ve o sahnedeki sesleri, kokuları, duyguları bile resme aktarmış sanki... Sinema dünyasında “storyboard” diye bir teknik vardır, çekilecek sahnelerin bazen eskizleri çiziktirilir; ama Kurosawa işi abartıp ortaya yağlıboya şaheserler çıkarmış.

Bence en etkileyici olanlar, *Dreams*, yani *Rüyalar* filmiyle ilgili resimlerdi. Kurosawa hayallerini veya rüyalarını çok etkileyici bir şekilde önce tuvale, sonra beyazperdeye aktarmıştı. Uçan çocuk ve peri resimleri (Bu bölümü filme dahil etmekten vazgeçmişti), tilkinin düğünü, değirmenler köyü, tünel, Martin Scorsese’nin Van Gogh rolünde oynadığı

karga ve diğer bölümlere ait resimler insanı gerçekten düşler âlemine götürüyordu.

İlk aklıma takılan konu, filmin adı olan “Dreams”in hangi anlama geldiğiydi; hayaller mi, yoksa rüyalar mı... Bunu düşünürken birden kafama dank etti: İngilizcede rüya için de, hayal için de aynı kelime kullanılıyordu. Bu durum epey bir kafamı kurcaladı; rüya ve hayal arasında ne fark vardı? İkisini birbirinden ayıran, uykuda veya uyanık olmak, bilinçli veya bilinçsiz olmak mıydı?

Ben nedense ikisi arasında büyük fark olduğuna inanıyordum. Rüya hayalden daha saf, katıksız ve insan zihninin müdahalesinden uzaktı. Halbuki bilincimiz, hayalin içine birçok şey katabilir, onu kirletebilirdi. İngilizcede rüya ve hayal için niye farklı kelimeler bulunmadığını düşünürken, filmin Japonca ismini buldum: *Yume*.

Yume, Türkçede rüya anlamına geliyor ve Japoncada hayal için farklı bir kelime var. Japon kültürünün de, bizde olduğu gibi, rüya ve hayal için farklı kelimeler yaratması nedense çok hoşuma gitti ve sergiden sonra filmin videosunu alarak bir rüya seyreder gibi seyrettim. İngilizce konuşan toplumların filmin ismindeki ince ayrımı anlamayabileceklerine hayıflandım.

Akira Kurosawa, Tokyo’da 1910 yılında, samuray soyundan gelen bir ailenin sekizinci ve sonuncu oğlu olarak doğmuş. Babasının modern görüşlü biri olması sayesinde, çocukluğunda batı sinemasının örneklerini seyredebilmiş. Ama Akira’nın asıl büyük merakı resim yapmak ve iyi bir ressam olmakmış. Kendisi gibi dâhi yaradılışlı olan ve Akira’yı önemli derecede etkileyen abisi Heigo filmlere ve sinema endüstrisine daha çok meraklıymış.

Bir miktar asi ruhlu olan Kurosawa kardeşlerden Heigo yirmili yaşlarında intihar ettikten sonra Akira büyük bir travma geçirmiş, ama sonunda kendini film endüstrisinde bulmuş. İkinci Dünya Savaşından önceki baskı rejimi sırasında mecburen Japon propagandasına yönelik film projelerinde yer almış. Savaş sonrasında üzerindeki baskı kalkınca gerçek sanatını ortaya koymuş. Klasik batı edebiyatından etkilenen Akira, özellikle Sheakespeare ve çağdaş Rus yazarlarından ilham almış. Sinema endüstrisindeki ilahıysa John Ford olmuş.

Akira, batı edebiyatı ve sinemasından etkilendiği için ülkesinde biraz hor görülmüş ve daha çok ABD ve Avrupa'da takdir edilmiş. Hatta Japonya'da filmleri için finansman bulmakta zorlanmış. Bunalıma düşen ve elli bir yaşındayken abisi gibi intiharı deneyip bileklerini doğrayan Akira Kurosawa, fırçadaki becerisini jilette gösteremeyince kurtulmuş. Kariyerinin olgunluk dönemindeki filmler için, ona hayran olan George Lucas ve Francis Ford Coppola büyük destekte bulunmuşlar. Lucas, *Yıldız Savaşları* filminde bile Kurosawa'nın *Gizli Kale*'sinden esinlenmiş.

Kurosawa'nın film çekimlerinde inanılmaz titiz ve mükemmeliyetçi olması bir efsaneymiş... Eh, ne de olsa Japon. Bir film çekiminde, başrol oyuncusuna samurayların ok atması gerekiyormuş. Okların ve sahnenin etkileyici görünmesi için profesyonel okçular kullanarak adamcağızı gerçek ok yağmuruna tutturmuş. Başrol oyuncusu, birkaç santimetre yakınına düşen okların arasında, yusuf yusuf nidalarıyla rolünü sürdürmüş.

Kurosawa, meşhur Japon klasiği *Godzilla*'yı yönetmeyi çok istemiş. Ancak projenin sahibi Toho Stüdyoları, Kurosawa'nın titizliğini ve detaycılığını bildikleri için projenin çok pahalıya çıkabileceğini düşünmüşler.

> *"Akira, Godzilla'yı çekmeye girişti. İnandırıcı görünsün diye Kongo'dan dev bir goril getirtiyormuş."*
>
> *"Bu devirde bir goril kaç para yahu, bir de gerçekçi olsun diye gorile Tokyo kulesini yıktırmasın!"*
>
> *"Zaten bir önceki filminde başrol oyuncusunu ok yağmuruna tuttu; üç tane jön öldü, dördüncüsü de kahverengi lekeli pantolonlarını tazmin etmemizi istiyor."*
>
> *"Bırak kardeşim, Dünyayı Kurtaran Adam diye bir film çekmişler Türkiye'de, mükemmel olmuş. Verelim, Godzilla'yı da yönetsinler."*

Kurosawa'nın film setlerinde çok ciddi, hatta diktatörce katı olduğu söylenirmiş. Ailesi de, evdeyken filmlerinden başka bir şey düşünmediğini, sürekli kafasında sahneleri canlandırdığını, onların resimlerini yaptığını anlatırmış. Kurosawa, sinemanın edebiyat, resim, tiyatro ve müzik sanatlarını birleştirdiğini söyler, kendini tamamen filmlerinin düşlerine kaptırırmış.

Kurosawa’nın sinema tekniği konunun uzmanlarınca çok beğeniliyor. Ben kendimi bilmez halimle fazla yorum yapmayayım, ama filmlerinde özellikle meteorolojik öğelerin (soğuk, sıcak, yağmur, sis vb) sahnelerde egemen olması, daha doğrusu filme bir arka plan, hatta oyuncu olarak katılması gerçekten etkileyici. Ne de olsa serde Şintoizm var, doğa olaylarının filmi etkilememesi düşünülemez. Sonuçta, Kurosawa’nın “tüm zamanların en büyük elli yönetmeni” listesine altıncı sıradan girmesi tesadüf olmasa gerek.

Beni en çok etkileyen tarafıysa, masalsı rüyalarındaki saflık, naiflik idi. *Dreams* filmini seyrederken ben de gözü açık ve uyanık halde bir rüyaya dahil olabiliyordum. Bir insanın, düşlerini hem resme hem de filme aktarabilmesi (Nâzım Hikmet’in dediği gibi, “İşin kolayına kaçmadan ama...”), kulağa basit gelse de, önemli bir deha göstergesi bence.

Dreams filminde, tilkilerin düğünü beni en çok etkileyen ve rüyalarıma giren bir bölümdü. Japon mitolojisine göre, açık ve güneşli havada yağmur yağması, tilkilerin düğünlerini yapmaları için en uygun zamandır. Hava aynı anda hem güneşli hem de yağmurluysa Japonlar ormana girmezler. Çünkü tilkilerin düğününe tanık olmak büyük bir uğursuzluktur ve Japon mitolojisinde çok önemli bir yeri olan tilkiler (*kitsune*) bu terbiyesizliği affetmezler.

Filmde de, güneşli yağmurda ormana giderek tilkilerin düğününü gizlice seyreden bir oğlan çocuğu tilkilerce fark ediliyor ve kendi canını alması için eline bir kama tutuşturuluyor! Oğlanın tek kurtulma şansı tilkiler diyarına giderek af dilemek. Tilkiler diyarına da güneşli yağmurda oluşan gökkuşağının altından geçerek ulaşılıyor. Çocuğun olağanüstü güzellikteki bir manzarada, çiçek tarlasının içinden umutsuzca gökkuşağına doğru yürüdüğü sahne, belki de sinema tarihinde beynime en derin kazınan sahnelerden biri olmuştu.

Kurosawa’nın beni en çok etkileyen yanlarından biri de gurmeliğiydi. Film setlerinde kurulan abartılı ve zengin sofralar da yönetmenin titizliği kadar meşhur olmuştu. Kendimde herhangi bir resim veya sinema pırıltısı göremediğim için, üstatla ortak bir nokta bulabilmek hoşuma gitmişti doğrusu.

Kurosawa'nın film setlerindeki ziyafetlerine katılamasam da, ağız tadını paylaşabileceğim bir mekân keşfettim. Tokyo'da meclis ve başbakanlık konutunun hemen arkasına konuşlanan "Restaurant 9638" (9-6-3-8 = ku-ro-sa-wa), tamamen ünlü yönetmenin ağız tadına sadık kalınarak açılmış. Ailesinden ve arkadaşlarından ustanın sevdiği yemekler, soslar, tarifler, hangi malzemeyi nereden tercih ettiği öğrenilerek özgün bir Kurosawa mutfağı yaratılmış.

Kurosawa et ürünlerini çok severmiş; özellikle Japonya'nın en güneybatısında yer alan Kagoshima'nın öküz ve domuzlarına bayılırmış. Bu yüzden restoranın her türlü et ihtiyacı o bölgeden sağlanıyor. *Soba*yı da (bir çeşit erişte) çok seven Kurosawa'nın ağzına layık *soba* pişirilmesi için özel bir usta bulunmuş, gerekli un ve tahıl ürünleri halen taş değirmenlerde elle öğütülen çiftliklerden özel olarak getirtilmiş. *Fiks* menülerde yer alan küçük mezeler yönetmenin tercih ettiği şekilde hazırlanmış.

Restorana bir öğlen vakti, lisan sorunu yaşamamak için Japon bir arkadaşımı yanıma alarak gittim. Arkadaşım böyle bir restoranın varlığından haberdar olmadığı için şaşkınlık ve haset duyuyordu. Restore edilmiş üç katlı ahşap binaya girdiğimizde kendimizi bir film setinde bulduk. Kurosawa filmlerinde rol almış birçok eşya salonları süslüyordu. Duvarlarda Kurosawa'nın resimleri vardı. Binanın kendisi *Yojimbo* filminin setinden sökülüp getirilmiş gibiydi. Restoran, konumu nedeniyle politikacı ve gazeteci kaynıyordu.

Kendimize ortalama birer *fiks* menü sipariş ettik. Arkadaşım yemeklerde bir miktar *kurobuta* bulunduğu konusunda beni uyardı. *Kurobuta*, kelime karşılığı olarak "siyah domuz" anlamına geliyor. Özellikle Kyushu adasında yetiştirilen bu domuzlar, siyah renkli derileri, daha sık, az yağlı ve lezzetli etleriyle birer efsane olmuşlar. Dünya domuzlar liginde birinci sıraya oturan bu hayvancıkların eti çok leziz ve pahalı. Yeseniz domuz demezsiniz; o derece değişik bir vaka... Biz de domuz etli yemeklerimize yumulduk, önümüze gelen az miktar-çok çeşit menümüzü silip süpürdük ve tadı damağımızda kalmış bir halde mekânı terk ettik.

Sonuçta mutluluğun resmini yapamadım. Düşlerimin resmini de yapamadım. Elimden tek gelen, mutluluğun yemeğini yemek oldu.

平和

Sen Acının Resmini Yapabilir misin?

“Sen acının resmini yapabilir misin?” diye sormuş mudur acaba Nâzım, Abidin’e? Mutluluğun resmini yapmak mı kolaydır, acının resmini yapmak mı? İnsanları güldürmek mi kolaydır, ağlatmak mı? Sevindirmek mi kolaydır, üzmek mi?

Nâzım Ustanın Abidin Dino’ya “Sen acının resmini yapabilir misin” diye sorup sormadığını bilmiyorum. Ama Abidin Dino acının resmini yapmış, hem de insanın iliklerine işlercesine. İstanbul’da Sabancı Müzesinde gezme şansını bulduğum Abidin Dino sergisinde acının, işkencenin, felaketin resimlerini ziyadesiyle gördüm. Özellikle atom bombası acısını yansıtan resim, Hiroşima Müzesini henüz bir yıl önce görmüş olan bendenizi yüreğimden yakaladı, üstüme çullandı ve nefesimi kesti.

Abidin Dino acının resmini yaparken, Nâzım Hikmet de şiirini yazdı. Öyle bir yazdı ki, şiir yıllarca şarkılarla, oratoryolarla hayat buldu, tüm dünyada milyonlarca barış tutkununun marşı oldu. Hiroşima’ya atom bombası atılmasının altmışıncı yıldönümünde de Japoncaya çevrilerek Hajime Chitose tarafından seslendirildi (Bu ismi not alın lütfen; kendisi Japonya’nın en kayda değer kadın sesidir).

Kapıları çalan benim
kapıları birer birer.
Gözünüze görünemem
göze görünmez ölüler.

Hiroşima’da öleli
oluyor bir on yıl kadar.
Yedi yaşında bir kızım,
büyümez ölü çocuklar.

Saçlarım tutuştu önce,
gözlerim yandı kavruldu.

Bir avuç kül oluverdim,
külüm havaya savruldu.

Benim sizden kendim için
hiçbir şey istediğim yok.
Şeker bile yiyemez ki
kâat gibi yanan çocuk.

Çalıyorum kapınızı,
teyze, amca, bir imza ver.
Çocuklar öldürülmesin
şeker de yiyebilsinler.[2]

Nâzım bu şiiri yazarken, Sadako da hastanedeki odasında kâğıttan turna kuşları katlıyordu. Japonya'daki inanışa göre, bin adet kâğıt turna katlayan bir çocuğun dileği gerçekleşirdi. Sadako'nun dileğinin gerçekleşmesi çok zordu: yaşamak ve yeniden koşu yarışlarına katılmak...

Sadako, 1943'te savaş yılları Japonyasında cılız bir kız çocuğu olarak doğdu. Ortalıkta yiyecek namına pek bir şey olmasa da, hayata sıkıca tutundu. İki yaşındayken bir sabah kahvaltı sofrasında, insanoğlunun o güne kadar duyduğu en büyük gümbürtüyle yerlerinden sıçradılar. Sadako şanslıydı; annesi ve kardeşleriyle birlikte atom bombası patlamasından sağ kurtulmuştu. Patlama sonrasının sıcaklığıyla bunalırken, gökyüzünden yağan kapkara yağmurun serinliğine sevindi, aslında celladı olacak kara yağmurun...

Sadako ele avuca sığmayan bir kızdı. İlkokula başladı, koştu, hızlı koştu ve "bambu takım"ın en hızlı atleti olarak ünlendi. Hiroşima'daki ilkokul atletizm yarışlarında rakiplerine nal toplatıyordu. On iki yaşındayken bir yarış sonrasında soğuk algınlığı, şişmiş bir surat ve sertleşmiş boyun şikayetleriyle hastaneye gittiğinde, tek istediği birkaç gün sonra yeniden koşmaya başlamaktı.

Hastanedeki odasında uyurken, doktor anne ve babasına acı haberi vermişti: Sadako kan kanseriydi ve en fazla bir yıl ömrü kalmıştı. Sadako,

hastaneye yatışından kısa süre sonra kendisiyle aynı belirtileri taşıyan bir yaşıtının ölümüne tanık oldu ve başına gelecekleri az çok kestirmeye başladı. Ama o kolay pes eden bir çocuk değildi, mücadelesini sürdürecekti!

Haberi duyan Nagoya'daki ilkokul çocukları, Sadako'nun yattığı hastaneye iyileşmesi için bin adet kâğıttan katlanmış turna göndermişlerdi. Sadako, bin tane kâğıt turna katlarsa dileğinin gerçekleşeceğini biliyordu. Eline geçen tüm kâğıtlarla hemen turna katlamaya başladı. Reçeteler, ilaç kâğıtları, gazeteler, diğer hastalara gelen hediye paketlerinin kâğıtları, ne buluyorsa katlıyordu... Minik parmaklarıyla katladığı her turnanın ardından aynı duayı ediyordu: "Lütfen iyileşeyim ve koşmaya devam edeyim."

Sadako, bir taraftan da haftalık kan tahlillerinin değerlerini gizlice bir kağıda yazıyor ve takip ediyordu. On iki yaşında bir kız, falanca değer dört yüze yükselmiş, filancası yedi bine düşmüş, ne anlardı bilmiyorum; ama kan değerlerini büyük bir titizlikle not ettiği kâğıt sonradan yatağında gizlenmiş olarak bulundu.

O sıralarda annesi de *sakura* (kiraz çiçeği) desenli bir kumaştan Sadako'ya kimono dikiyordu. Sadako, kimonosunu gördüğünde gözyaşlarını tutamadı; fakir ailesinin kendisi için gösterdiği bu fedakârlığı fark edecek olgunluktaydı. Hastaneden bir günlüğüne çıkmasına izin verildi. Kimonosunu giyerek okul arkadaşlarıyla birlikte katıldığı partide gözler üzerindeydi, çünkü ilerleyen hastalık zayıf yüzünün şişmesine ve sağlıklı görünmesine sebep olmuştu.

Sadako tekrar hastaneye döndü ve kısa sürede bin adet kâğıt turnayı tamamladı, hatta bin üç yüzlere kadar çıktı. Demek ki artık iyileşmesi için hiçbir engel yoktu. Peki ama, küçük bir kızın temiz kalbindeki inanç, umut ve yaşama sevinci nükleer fiziğe, radyasyona ve kansere galip gelebilir miydi? Ne yazık ki turnalara karşı maçın favorisi kanserdi ve Sadako hastanedeki yaklaşık sekiz aylık mücadelesini kaybetti. Turnalar uçtu, yayladan geçti, yârini seçti turnalar...

Sadako'nun ölümü "bambu takımı"nı çok sarstı; hayat dolu arkadaşlarının ölümü üzerine bir kampanya başlattılar. Kısa süre içinde Japonya'daki tüm okullardan toplanan bağışlarla bir anıt yapıldı ve Hiroşima Barış Parkına "Çocuklar Barış Anıtı" dikildi. Anıt kısa süre içinde tüm dünya

çocuklarının barış sembolü oldu ve dünyanın dört bir yanından gönderilen milyonlarca kâğıt turna anıtı süslemeye başladı.

Üzerindeki kâğıt turnalarla Çocuklar Barış Anıtı bugün halen savaşa ve nükleer silahlanmaya karşı mücadeleyi sürdürmekte. Kazanma şansı var mı? Yok. Ama gönülden desteklemeye devam ediyoruz. Elden başka ne gelir?

勇敢

Elma Dersem Çık

"Elma dersem çık, armut dersem çıkmaaaa...
Elmaaaaaa... Elmaaaaaa..."

İkinci Dünya Savaşının bitiminden itibaren, Pasifik adalarının tropikal ormanlarında benzer çağrılar yankılandı. Muhtemelen kimse "elmaaa" diye bağırmıyordu, ancak savaşın bittiğinden ve savaşı kaybettiklerinden habersiz Japon askerleri teslim olmaya çağrılıyordu. Bu çağrılar çok uzun zaman devam etti ve yıllarca sonra bile ormanların derinliklerinde saklanarak yaşamaya çalışan Japon askerlerine rastlandı. Ne de olsa, Güneş İmparatorluğunun ordusunun sloganı "Asla, ne olursa olsun teslim olma" idi.

2005 yazında Japon medyasındaki önemli haberlerden biri, Filipinler'in Mindanao adasındaki ormanın derinliklerinde yaşayan iki Japon İmparatorluk Ordusu askerinden haber alındığı şeklindeydi. Savaşın bitmesinden altmış yıl sonra halen mevzilerini terk etmeyen bu askerler, Mindanao'da bulunan bir Japon aracılığıyla yetkililerle görüşmek istediklerini bildirmişlerdi.

Yaşları seksen beş ve seksen yedi olan delikanlılarla görüşmek üzere Japon Dışişleri Bakanlığı yetkilileri apar topar Filipinler'e gittiler, ancak iki kafadar hafta sonu çarşı iznine çıkmayınca görüşme gerçekleşemedi. Ada, Filipinler'deki ayrılıkçı gerillaların güçlü olduğu bir bölgeydi; dolayısıyla adada pek fazla can güvenliği olmadığından, Japon yetkililer haberin asılsız olabileceği düşüncesiyle bölgeyi terk edip ülkelerine döndüler.

Japonya, benzeri vakalarla ilk kez karşılaşmıyordu, ama özellikle iki tanesi tarihe geçecek kadar renkliydi. İkinci Dünya Savaşı sırasında Mançurya'dan Guam adasına hava değişimine gönderilen çavuş Shoichi Yokoi, ABD askerlerinin adayı ele geçirmesinden sonra ormanda saklanmaya başlamış... Saklanış o saklanış, tam yirmi sekiz yıl sonra, 1972'de ormanlarda ava çıkan iki Guamlı tarafından yakalanmış. İşin ilginç tarafı, çavuşumuz henüz savaşın bittiğini bilmiyormuş. Aslında 1952 yılında ormanda bulduğu bir bildiriden savaşın bittiğini anlar gibi olmuş,

ama canlı ele geçmektense ölmenin yeğ olduğunu düşünerek tek kişilik direnişine devam etmiş.

Yokoi, ormanda kendisine Saddam Hüseyin’inkine benzer güzel bir yeraltı mağarası kazmış. Çok yakınına gelene kadar fark edilmeyen mağaradan, yakınlardaki akarsuya bağlanan bir atık sistemi bile inşa edip kendi kendine belediye hizmetlerini sunmuş. Ormanda kelimenin tam anlamıyla ne bulduysa yiyen çavuşun gözde yemeği, yakalayabildiği zamanlarda, fare ciğeriymiş. Ciğeri çok sevdiğinden, ormanda bulduğu bir teli kullanarak çok iyi işleyen bir fare kapanı bile yapmış.

Yirmi sekiz yıl boyunca levazım sınıfından destek görmediği için, ormandaki *pago* ağacının kabuğunun liflerinden kumaş dokumuş ve kendine giyecek hazırlamış. İşin can alıcı noktasına gelirsek, yirmi sekiz yıl boyunca kendi kendinin komutanı olan, teftiş geçirmeyen, gözlerden ırak bu çavuş kendine ne dikmiş? Tişört? Şort? Safari gömlek? Şalvar? Çizgili pijama? Hayır, çavuş Yokoi kendine Japon İmparatorluk Ordusu üniforması dikmiş! Üniformanın özgün halindeki gibi cepleri, düğmeleri olan, aynı kesimdeki bir kıyafet ve pantolon kemeri!

Çavuş Yokoi, büyük ihtimalle her sabah kendi kendine içtima yapıp, geç kalırsa çarşı iznini de kesiyordu; veya nöbette uyuyakalırsa kendini beş gün mağara hapsine gönderiyordu. Sözün kısası, arkadaş bu halet-i ruhiye içinde, “Şafak karanlık, bitmez ulan bu askerlik, gel tezkere geeel” diye söylenirken, ormanda avlanmaya çıkmış Guamlılara yakalanmış. Yokoi’nin mağarasını, giysilerini, alet edevatını gören uzmanlar, çavuşun kendine yetebilme kapasitesine hayran kalıp, “Robinson Crusoe’ya beş basar” yorumunda bulunmuşlar.

Yokoi, milli kahraman olarak döndüğü Japonya’da uçaktan inerken, “Kaybettiğimiz bir savaştan sağ salim döndüğüm için büyük utanç duyuyorum” demiş. General MacArthur’un hazırladığı barışçı anayasayla savaşçı ruhları hadım edilen, dimağlarına şap katılan, kendilerini teknolojiye, elektroniğe veren yeni nesil Japonlar Yokoi’nin ne kastettiğini pek anlayamamışlar. Yıllar sonra, hayatının en önemli anı olarak ifade ettiği imparatorla görüşmesinde de, “Ülkeme layıkıyla hizmet edememiş olmaktan pişmanlık duyuyorum” demiş (Ara istatistik: İkinci Dünya Savaşı sürerken, Pasifik cephesinde her teslim olan Amerikalı askere karşılık üç

Amerikalı asker ölüyorken, her teslim olan Japon askere karşılık yüz yirmi Japon asker ölüyormuş).

"Amerikan vize kanunlarını ihlal ettiği için" Guam'dan sınır dışı edilip Japonya'ya iade edilen Yokoi sağlık kontrolünden geçirilmiş ve fiziksel ve ruhsal olarak son derece sağlıklı çıkmış. Bazıları bu durumu "Tabii, yirmi sekiz sene kadın dırdırı olmadan ben de mis gibi yaşarım" diye yorumlayınca, vaziyeti test etmek için emekli çavuşumuzu hemen baş göz etmişler. Kız isterken, gelinin babası "Mahdumunuz askerliğini yaptı mı" diye sorduğunda çıldıran Yokoi'yi zor zaptetmişler. Yokoi, evlendikten sonra yirmi beş sene daha yaşayarak gerçekten zorlu şartların insanı olduğunu kanıtlamış ve seksen iki yaşında hayattan terhis olmuş.

Japonya'nın ikinci McGyver vakasıysa, teğmen Hiroo Onoda olarak kayıtlara geçmiş. Filipinler'in Lubang adasında düşman hatlarının gerisinde gerilla çarpışmaları sürdürerek vatani görevini ifa eden Onoda, savaş bittikten sonra yapılan "Teslim ol" çağrılarına bizzat komutanından emir gelmedikçe uymayacağını söylemiş ve 1974 yılına kadar süren uzatmalı askerlik serüveni başlamış.

Onoda, Yokoi'nin pasif direnişinden farklı olarak çarpışmaya devam etmiş. İki arkadaşıyla birlikte adanın balta girmemiş ormanlarında sürekli yer değiştiren Onoda, Filipin askerleri, polisleri ve köylüleriyle birçok çatışmaya girmiş. İki arkadaşı 1954 ve 1972'de çatışmalarda ölmüş, ancak epey bir Filipinli de telef etmişler.

Onoda ve arkadaşları, savaş bittikten sonra uçaklardan atılan, savaşın bittiğine ve Japonya'nın resmen teslim olduğuna dair bildirileri "şüpheyle" karşılamışlar. Her seferinde bildirileri Amerikalıların kurnaz bir oyunu olarak yorumlamışlar. Birkaç kez köylülerle veya Filipin polisiyle çatıştıklarında da, düşmanlarını "sivil halk kılığındaki müttefikler" olarak yorumlamışlar. Aradan geçen yıllar boyunca toplanan onca yüksek askeri şuraya rağmen bir türlü yüzbaşılığa terfi etmemesi bile Onoda'nın şevkini kırmamış.

Onoda ve 1972'de öldürülen arkadaşı Kozuka, komutanlarının son emrini unutmamışlar: "Kesinlikle teslim olmayacaksınız. Japonya'nın size ihtiyacı olacak ve biz sizi aradan yıllar geçse de bulacak, yeni görevler vereceğiz. Bu süre içinde ne yapıp edip sağ kalacak ve direneceksiniz."

Ancak Japon devleti 1960 yılında Onoda'yı resmen ölü olarak ilan etmiş. 1972 yılında arkadaşı Kozuka öldürülüp cesedi bulununca, Onoda'nın da halen sağ olabileceği düşünülmüş. 1974'te okulda çuvallayan bir Japon üniversite öğrencisi olan Suzuki, kendini maceraya vurmaya karar vermiş ve "Ben Nepal'de kar adamı Yeti'yi ve Filipinler'de teğmen Onoda'yı bulmaya gidiyorum" diyerek evden ayrılmış. Önce Nepal'de epey bir kar adamını aramış; herhalde bulamamış ki, şansını Filipinler'de denemeye karar vermiş.

Suzuki, Lubang ormanlarında epey bir turladıktan sonra gerçekten de teğmen Onoda'yı bulmuş. Ona savaşın bittiğini, geri dönmesi gerektiğini anlatmış. Onoda ikna olmuş mu? Tabii ki hayır. Suzuki'ye, ancak komutanının emriyle teslim olup silahını bırakacağını söylemiş. Bu arada, Onoda'nın Arisaka marka tüfeği otuz yılın ardından, hem de yağmur ormanları iklim koşullarında tıkır tıkır çalışıyormuş! Onoda, silahının bakımını otuz yıl boyunca aksatmamış; kusursuz çalışan silahı ve bir miktar cephanesiyle görüş ve emirlerimize hazır vaziyetteymiş.

Onada'yı savaşın bittiğine ikna edemeyince, Suzuki ormandan çıkmış, Japonya'ya dönmüş ve başlamış Onoda'nın komutanını aramaya... Komutan Taniguchi ise âlemlerden elini eteğini çekmiş, bir kitapçı dükkânı işleterek emekliliğinin keyfini sürmekteymiş. Durumu öğrenen Taniguchi, "Yahu, ben lafın gelişi öyle bir emir vermiştim, bu kadar ciddiye alacağını bilemezdim ki" diye mırıldandıktan sonra Suzuki'yle beraber Filipinler'in yolunu tutmuş.

Komutanı, Onoda'ya savaşı kaybettiklerini söylemiş ve askeri faaliyetlerini durdurması gerektiğini bizzat emretmiş. Onoda'nın, komutanının söylediklerine inanıp durumu kabullenmesi gene de bayağı zaman almış; ama sonunda, *Rambo* serisi filmlerde Rambo'nun her seferinde eski komutanı albay Trautman tarafından ikna edilmesine benzer şekilde, medeniyete dönmeyi kabul etmiş ve otuz sene boyunca her gün temizleyip gözü gibi baktığı tüfeğini komutanına teslim etmiş. Aradan geçen yıllar içinde otuz küsur Filipinliyi öldürmüş olmasına rağmen, Ferdinand Marcos'un özel affıyla Filipinler'den çıkıp Japonya'ya geri dönmüş Japon Rambosu.

Onoda Japonya'ya geldiğinde bir de bakmış ki, ülkesi 1944'te bıraktığı gibi değil; maaşallah, almış yürümüş. İçini buruk bir hüzün kaplayan

Onoda, yiğitliğe de leke sürdürmemek için şöyle bir beyanatta bulunmuş: “Bizim savaşmamızın sebebi, güçlü ve zengin bir Japonya yaratmaktı. Ama görüyorum ki Japonya şu anda gayet güçlü ve zengin. O zaman amacımıza ulaşmışız ve savaşı kaybetmiş olmamızın bir önemi yok.” Ama gene de Onoda’nın bünyesi bu “güçlü ve zengin” Japonya’yı kaldıramamış. Bir süre sonra Brezilya’da bir çiftlik satın alarak oraya yerleşmiş.

Onoda da, Yokoi gibi, sağlık kontrolünden geçirilmiş ve ruhen ve fiziksel olarak zımba gibi çıkmış! Özellikle diş sağlığı doktorları hayrete düşmüş ve ABD’li bir doktor şu yorumu yapmış: “Bize karşı savaşan Onoda’yı takdir ettiğimi söyleyemem, ama dişlerinden öğreneceğimiz çok şey var.”

Sadece dişlerinden mi?

男気

Elveda Hachiko

Tarih: 9 Haziran 2006

Yer: Shibuya Meydanı, Tokyo

Japonya'daki son günüm. Bankadaki hesabımı kapattım, kredi kartımı, cep telefonu hattımı iptal ettirdim. Telefon şirketi beklediğimin üzerinde bir hesap çıkardı, elde avuçta ne varsa söküldük. Ertesi sabah uçağa bineceğim, cebimde sadece ucuz bir akşam yemeği yiyecek kadar para kaldı. Gidip karnımı doyuruyorum, birkaç kuruş bozuk para dışında dımdızlak kalıyorum Shibuya Meydanında...

O sırada eski bir dost gözüme ilişiyor: Hachiko halen istasyonun önünde sahibini bekliyor. Yanına gidiyorum, önce beni görmezlikten geliyor, ama heykel olduğu için kaçıp gidemiyor da.

> *"Ooo, yine mi sen? Nasıl geçti üç buçuk sene? Memnun kaldın mı?"*
>
> *"Ne diyebilirim üstadım, Allah senden razı olsun! Dur, cebimde birkaç kuruş bozukluk kalmıştı, bi şey dileyecektim de senden..."*
>
> *"Bırak bırak! Para falan koyma gene, yalama yaptın heykel kaidemizi, itibarımızı ayaklar altına aldın... Daha ne dileyeceksin, gözüne dizine dursun! Tatmin olmaz insan soyu seniii..."*
>
> *"Şey dileyecektim... Haklısın yaa, daha ne dileyeyim ki? Sayende unutulmaz bir Japonya tecrübesi yaşadım. Daha da bir şey dilemeye insanın yüzü tutmaz."*
>
> *"Tamam o zaman, atla yarın uçağına, dön ülkene. Canın çok çekerse, ileride tekrar ziyaretime gelirsin. Ama yine bozuk parayla gelme, bunun kıyması var, kemiği var, yap bir güzellik... Anladın sen onu."*
>
> *"Anladım Hachiko San, hadi eyvallah..."*

Dedim ve eve doğru yürümeye başladım. Hachiko yine bana göz kırptı, yine benden başka kimse fark etmedi.

[1]Üç heceden fazlası gelmez Japona.

[2] Nâzım Hikmet, “Kız Çocuğu”, *Bütün Şiirleri*, 2. Baskı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2007, s. 1581